

Croissant

- Kakaové croissanty s atraktivním vzhledem moderních patisseries
- Letní varianta – plníme Magic krémem, jemná smetanová chuť, stabilní nášleh, dekorujeme čerstvým sezónním ovocem
- PC New Trend zaručí pružné elastické těsto – lepší zpracovatelnost, dodá jemnou chuť a velký objem, vhodné pro přímé i dlouhé vedení těst
- Margarín Melange s 10 % másla pro celkovou máslovou chuť výrobku, snadná příprava plundrového těsta
- Dlouhé vedení těsta zvýší stabilitu a umožní volit způsoby pečení na pekárně či na prodejně

Použité produkty firmy Pfahnl:

- ✓ PC Mix 10 % New Trend, č. zb.: CZ00332125
- ✓ Vortella Melange 10 % másla, č.zb.: 1017
- ✓ Magic Creme, č. zb.: SA00396910
- ✓ Dekorpuder Stollen – posypový cukr, č.zb.: CZ00882325

Receptura na základní těsto v %

<i>Pšeničná mouka speciál</i>	100
<i>Sůl</i>	1,7
<i>Droždí</i>	5,00
<i>PC Mix 10 % New Trend</i>	8,00
<i>Cukr</i>	10,00
<i>Olej</i>	2,50
<i>Voda cca</i>	24,00
<i>Led</i>	24,00
<i>Vortella Melange 10 % másla</i>	42,00
<i>Magic Creme</i>	20,00
<i>Voda</i>	50,00
<i>Ovoce</i>	90,00

