

FEKETE- RIBIZLIS DANISH



ÖSSZETEVŐK

Tészta	g
Liszt	1000 g
Víz	500 g
Cukor	80 g
Só	20 g
Élesztő	40 g
Quick Step Croissant CL	20 g
Mimetic 32	610 g

Töltelék

Topfil Feketeribizli 60%	300 g
--------------------------	-------

Felület

Sunset Glaze CL

TECHNOLÓGIA

Tészta:

Dagasszunk tésztát az összetevőkből a zsiradékon kívül. Ezután a tésztába hajtogassuk bele a **Mimetic 32** prémium zsiradékot egy szimpla, majd egy dupla hajtással. Nyújtsuk ki a tésztánkat tetszőleges vastagságúra, majd a végnyújtást követően a tésztából vágjunk 8x8cm-es négyszögeket. Ezután kelesszük 30°C-on 40 percig.

Töltelék:

Töltsük meg a tésztát a **Topfil Feketeribizli 60%-os** gyümölcsöltelékkel.

Felület & Sütés

Kenjük le a termék felületét **Sunset Glaze CL** felületi fénnnyel. Végül 210°C-on, 13 perc alatt süssük készre.