

# CroCCante

PASTRY WORLD



IREKS

# CroCCante

## Florentynki

Sposób przygotowania:

CROCCANTE wymieszać z płatkami migdałowymi, włożyć do okrągłych foremek i piec. Po upieczeniu od razu wyjąć z ciepłych foremek.

Temperatura wypieku: ok. 200°C  
z doparowaniem

Czas wypieku: ok. 10 minut

## Migdałowiec „Bienenstich”

Sposób przygotowania:

Ciasto drożdżowe rozwałkować, a następnie powierzchnię zwilżyć wodą. CROCCANTE wymieszać z płatkami migdałowymi i posypać nią przygotowane ciasto drożdżowe. Po 3/4 gary piec.

Temperatura wypieku: ok. 210°C  
z doparowaniem

Czas wypieku: ok. 18 - 20 minut

## Receptura:

	Florentynki	Migdałowiec	Chrupiące ciasteczka
CROCCANTE	1,000 kg	1,000 kg	1,000 kg
Migdały w płatkach	1,000 kg	1,000 kg	-
Pestki dyni	-	-	0,100 kg
Sezam	-	-	0,300 kg
Słonecznik	-	-	0,250 kg
Rodzynki	-	-	0,250 kg
Migdały siekane	-	-	0,100 kg

UWAGA: Piec z wystarczającym doparowaniem **lub** spryskiwać wodą!



## Chrupiące ciasteczka

Sposób przygotowania:

CROCCANTE wymieszać ze wszystkimi składnikami, włożyć do małych okrągłych foremek lub równomiernie cienko rozsypano na blachę i piec. Po upieczeniu od razu wyjąć z ciepłych foremek.

Temperatura wypieku: ok. 200°C z doparowaniem

Czas wypieku: ok. 8 minut

  
**IREKS**

IREKS PROKOPOWICZ Sp. z o.o.  
Milejowice, ul. Cerekiewska 55  
26-652 Zakrzew  
POLSKA  
Tel.: +48 48 330 84 71  
Fax: +48 48 330 84 72  
info@ireks-prokopowicz.com.pl  
www.ireks-prokopowicz.com.pl