



Frosne deigemner

Veiledning på hev og stek av croissanter.

- 1 Ha bakepapir på et stekebrett og spre croissantene utover. Dekk croissantene med en plastpose slik at det blir luftig under og tett rundt. (ikke bruk plastfolie da det klister seg fast). Heves i romtemperatur i 8 - 9 timer. OBS: Sørg for at croissantene har god plass, de hever mye.
- 2 Forvarm stekeovnen til 200 grader, over/undervarme. Pisk sammen 1 egg med 3 spiseskjeer vann og pensle croissantene forsiktig før steking.
- 3 Stek croissantene i 15-18 minutter midt i ovnen til de får en fin og brun farge.

Om ønskelig kan croissantene pensles med sukkerlake rett etter de taes ut av ovnen. Dette er spesielt godt på pain au chocolate og bringebær croissanter. Enkel sukkerlake lager du ved å blande 100 gram vann og 110 gram sukker i en kjele før du gir det et kjapt oppkok. Frossen croissant er holdbar i 4 uker på frys.



DEPUIS 2018
MOULANGERIE
elegant & ekte