

# CIASTO FRANCUSKIE

Profesjonalna mieszanka do produkcji wyrobów z ciasta francuskiego. Znacznie przyspiesza i ułatwia pracę cukiernika, gwarantuje wypieki o dużej objętości, odpowiednim kolorze i właściwym rozwarstwieniu.

## Receptura podstawowa

<b>CIASTO FRANCUSKIE</b>	1000 g
Woda bardzo zimna	ok.510 g

Uzyskane ciasto wałkujemy z margaryną:

<b>CIASTO FRANCUSKIE</b>	ok.1510 g
Margaryna Puff Pastry	700-750 g

## Przygotowanie:

Mieszenie 3 minuty, 6 minut szybko, ciasto wałkujemy z margaryną 4x4 bez odpoczynku.

Po odpoczynku ciasto wałkujemy do grubości 4-5 mm i następnie wycinamy ciastka. Uformowane ciastka pozostawić do odpoczynku w chłodnym miejscu przez ok. 15 minut, następnie odpiec w temperaturze 210-220°C w czasie 20-40 minut w zależności od formy i wielkości.