

a hét fagyaltja:

Pisztáciás croissant



A vajás croissant és a krémes pisztácia töltelék a legfinomabb és legtrendibb dolgok listáján előkelő helyen szerepel. Készítse el annak mennyeien finom fagyalt változatát!

ÖSSZETEVŐK

Tej	1 071 g	
Babbi Top 100 sa. meleg fagyaltalap	106 g	%
Kristálycukor	189 g	
Dextróz	55 g	
Panelux mini vajás croissant	800 g	
Összesen	2 221 g	

DEKORÁCIÓ

Babbi pisztácia krok golosa	ízlés szerint	%
Darabolt, pirított pisztácia	ízlés szerint	
Vajás croissant morzsa	100 g	

ELKÉSZÍTÉS

A megsütött vajás croissant-ot morzsolja össze majd pirítson rá 170 °C-os sütőben, és 100 g-ot tegyen félre a variegáláshoz.

Készítse el az alapot a hozzávalókból és turmixolja alaposan át a pirított croissant-nal, majd fagyassza ki. Engedje ki a tégelybe a fagyalt felét és variegálja a pirított croissant morzsával és a Babbi pisztácia krok golosával. Engedje ki a maradék fagyaltot és ismételje meg a folyamatot, majd dekorálja egész croissant-nal, pisztáciás golosával és pirított pisztáciadarabokkal.



-5%

A receptben található
BABBI TERMÉKEKRE

