

## КРОАСАН ДВУЦВЕТЕН

	Тесто за кроасан (по рецепти)	500гр.
184915	Какао	30гр.
	Захар	10гр.
	Вода	60гр.



Начин на приготвяне:

Преди разточване(след като са направени всички сгъвки), се поставя 200гр оцветено тесто върху 1 кг тесто за кроасан и се разточва по познатия начин.

Забележка:

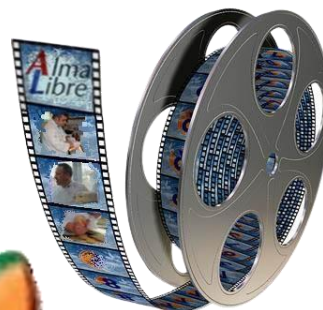
Тестото за класически кроасан се реже на равнобедрен триъгълник в пропорция 1:2 или 1:3, като най- малката страна е основата.










За цветни кроасани вместо какао добавяме

капки цвят (ШУГАРТ) количество и цвят по желание (следва каталог)

Натиснете върху линка за да видите видео-рецепта:

[https://www.youtube.com/watch?v=binNmFGNdxM&ab\\_channel=AlmaLibre](https://www.youtube.com/watch?v=binNmFGNdxM&ab_channel=AlmaLibre)



<p><b>190640</b></p>		<p>E360004 Топ колор/синьо - blue/ за оцветяване на кремове и всяка сладкарска употреба 200гр.</p>
<p><b>190641</b></p>		<p>E360006 Топ колор/зелено - green/ за оцветяване на кремове и всяка сладкарска употреба 200гр.</p>
<p><b>190642</b></p>		<p>E360007 Топ колор/червено - red/ за оцветяване на кремове и всяка сладкарска употреба 200гр.</p>
<p><b>190643</b></p>		<p>E360008 Топ колор/жълто - yellow/ за оцветяване на кремове и всяка сладкарска употреба 200гр.</p>
<p><b>191620</b></p>		<p>E360023 Топ колор/ цикламен - fuchsia/ за оцветяване на кремове и всяка сладкарска употреба 200гр.</p>
<p><b>191621</b></p>		<p>E360019 Топ колор/ лилав-purple / за оцветяване на кремове и всяка сладкарска употреба 200гр.</p>
<p><b>191622</b></p>		<p>E360009 Топ колор/оранжев- orange / за оцветяване на кремове и всяка сладкарска употреба 200гр.</p>
<p><b>191679</b></p>		<p>E360010 Топ колор/кафяв- brown/ за оцветяване на кремове и всяка сладкарска употреба 200гр.</p>
<p><b>191680</b></p>		<p>E360017 Топ колор/черен- black/ за оцветяване на кремове и всяка сладкарска употреба 200гр.</p>

