

# Croissant Party



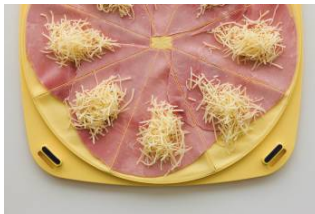
De beste zoete of hartige homemade croissants ooit!



## Kenmerken:

- 31,0 x 31,0 x 3,0 cm h (lepeltje inbegrepen)
- Ultraplatt om gemakkelijk op te bergen (horizontaal of vertikaal)
- Dubbelzijdige plaat om 8 of 16 croissants tegelijkertijd mee uit te snijden
- Openingen in de plaat om het deeg gemakkelijk los te maken
- Doseerlepeltje (1,5 ml) dat vastklikt in de plaat
- Antislipvoetjes (aan weerszijden van de plaat) voor meer stabiliteit

## Gebruik en onderhoud:



- Men kan er naast croissants ook stukjes pizza of krokantjes (brick-of rijstdeeg, bij deze laatste kan men de mini-deegrol gebruiken om door te snijden) en mini-sandwiches mee uitsnijden.
- U kan er dus heerlijke versnaperingen mee maken voor bij het ontbijt, als aperitiefhapjes, als voorgerecht, hoofdgerecht, dessert, vieruurtje....
- Een ander gebruik: merktekens maken op een taartvormige cake om hem in gelijke stukken te verdelen
- Denk ook eens aan het gemakkelijk snijden van pizzadeeg. Leuk op een kinderverjaardag, iedereen versiert zijn/haar eigen pizzapunt. Maak zelf kleine pizzapuntjes als hapje
- Het lepeltje is hetzelfde van het Hapjesrooster en heeft de perfecte hoeveelheid om 1 kleine croissant te vullen (2 lepeltjes voor een grote croissant)
- U kan het lepeltje ook gebruiken om rond de cirkelvorm het deeg te verwijderen
- De snijdende cirkelrand zorgt ervoor dat eens uitgesneden, alle croissants dezelfde vorm hebben.
- Met het deeg op de Croissant party kan u de vulling in het midden van het holletje plaatsen. Men kan via de opening aan de onderzijde eveneens het deeg optillen om het verder op te rollen
- De antislipvoetjes geven een excellente grip bij het doorsnijden van het deeg met de Deegrol
- **Gebruik:**
  1. Het deeg klaarmaken en uitrollen op het BB Placemat (men kan ook kant-en-klaar deeg gebruiken). Vouw het in vieren en bedek er vervolgens  $\frac{1}{4}$  van de croissant Party mee. Ontvouw het weer.



2. Met de Deegrol (gevuld met koud water) of de Mini-deegrol over het deeg rollen om het door te snijden. Gebruik dan de platte rand van het lepeltje of de snijvlak van de Mini-Deegrol om het overtollige deeg aan de randen te verwijderen



3. Voeg er nu de vulling aan toe en bevochtig het centrum (de tip van elke driehoek) met behulp van de Siliconen Keukenkwast met water



4. Rol ze op door ze met 1 vinger vanaf de onderzijde op te tillen van de plaat en dan naar de punt toe te rollen (voor krokantjes dient u de punten van de basis naar binnen te plooiën)



5. Leg de zo verkregen croissants op het MultiFlex Ovenmat

6. U hoeft ze nu enkel nog te bakken gedurende 10 tot 12 min voor kleine croissants en 12 tot 15 min voor grote croissants, Th 6/7 of 200°C



- **Onderhoud:** Vaatwasmachinebestendig, maar het is wel aanbevolen eerst dmv vb een cocktailprikker het deeg dat in het gaatje in het centrum zit te verwijderen.

**Tip:**

- Als vulling kan u volgende ingrediënten gebruiken: kaas, ham, worstjes, champignons, olijven, scampi's, chocolade, compote, jam.....

