

**ΕΡΓΑΛΕΙΟ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΚΡΟΥΑΣΑΝ BETTY BOSSI
ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ**

Το εργαλείο, αποτελείται από δυο μέρη που διπλώνουν και ενώνονται μεταξύ τους και μια σπάτουλα πλαστική. Πλένονται και τα δύο στο πλυντήριο πιάτων.

Οδηγίες χρήσης βήμα βήμα

1. Τοποθετείστε τη συσκευή, με τα δοντάκια από κάτω, πάνω στην κρύα ζύμη και πιέστε καλά στο κέντρο για να κοπεί. Αν χρειαστεί περάστε από πάνω της τον πλάστη για περισσότερη πίεση.



2. Γεμίστε τις κοιλότητες με το μείγμα της αρεσκείας σας και περάστε με τη σπάτουλα για να ευθυγραμμιστούν και αφαιρεθούν τα υπολείμματα.



3. Σηκώστε τη μια πλευρά της συσκευής πρώτα και μετά την άλλη και απομακρύνετε τη συσκευή από τη ζύμη.



4. Τυλίξτε τη ζύμη σε κρουασάν, σφίξτε ελαφρά τις άκρες να κλείσουν. Βρέξτε λίγο τις άκρες στο τέλος.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

- Για να μην ανοίξουν τα κρουασάν κατά το ψήσιμο, τοποθετείστε τα στο ταψί με τις άκρες προς τα κάτω πάνω σε αντικολλητικό χαρτί σε απόσταση μεταξύ τους.
Ψήσιμο: περίπου 20 λεπτά σε προθερμασμένο φούρνο στους 200 βαθμούς Κελσίου στη μεσαία σχάρα.
Όταν πρόκειται για κατεψυγμένα κρουασάν ψήστε 5 λεπτά παραπάνω. Μετά το ψήσιμο αφήστε να κρυώσουν λίγο πριν τα βγάλετε.
- Παρακάτω σας προτείνονται κάποιες ζύμες, μπορείτε να τις αντικαταστήσετε. Η ζύμη δουλεύεται πάντα κρύα, ενώ το γέμισμα πρέπει να γίνεται τελευταία στιγμή. Τα αλμυρά κρουασάν να σερβίρονται χλιαρά.
Τα κρουασάν μπορούν να διατηρηθούν στην κατάψυξη χωρίς εξωτερική διακόσμηση.
- Οι παρακάτω συνταγές είναι για 8 τεμ. κρουασάν, αλμυρά και γλυκά.

ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΓΙΑ ΠΡΟΓΕΥΜΑ

Κρουασάν με μαρμελάδα: 1 φύλλο σφολιάτας, 200 γρ μαρμελάδα της αρεσκείας σας. Διακοσμήστε με γλάσο.

Κρουασάν με σοκολάτα : 1 φύλλο σφολιάτας, 200 γρ Νουτέλα, 30 γρ μπισκότα πτιμπερ θρυμματισμένα. Ανακατέψτε όλα τα υλικά. Διακοσμήστε τα κρουασάν με γλάσο.

Κρουασάν με σπαράγγια : 1 φύλλο σφολιάτας, 80 γρ τυρί κρέμα (Φιλαδέλφεια), 100 γρ μικρά πράσινα σπαράγγια σε κομματάκια – κρατήστε 4 άκρες για διακόσμηση, 10γρ ξερά μανιτάρια κομμένα, αλάτι, πιπέρι. Ανακατέψτε όλα τα υλικά. Πριν το ψήσιμο αλείψτε με αυγό και διακοσμήστε με τις άκρες των σπαραγγιών.

Κρουασάν αλα Γαλλικά : 1 φύλλο σφολιάτας, 150 γρ κατσικίσιο τυρί σε κομμάτια, 50 γρ ελιές πράσινες κομμένες κομματάκια, 2 κουτ. σούπας γαλέτα, ½ κουτ. σούπας δενδρολίβανο φρέσκο, λεπτοκομμένο, αλάτι πιπέρι. Ανακατέψτε όλα τα υλικά. Πριν το ψήσιμο αλείψτε με αυγό και διακοσμήστε με ελιές σε ροδέλες.

Κρουασάν με αμύγδαλα : 1 φύλλο σφολιάτας, 180 γρ αμυγδαλόπαστα, 2 κουτ. σούπας τυρί μασκαρπόνε, 1 ξύσμα λεμονιού. Ανακατέψτε τα υλικά. Μετά το ψήσιμο περάστε τα με γλάσο.

Κρουασάν με φουντούκια 1 φύλλο σφολιάτας, 100 γρ ψιλοκομμένα φουντούκια, ½ μήλο κομμένο σε μικρά κομμάτια, 1 ½ κουτ.σούπας ζάχαρη, 2 κουτ. σούπας κρέμα, λίγο ξύσμα πορτοκαλιού.
Ανακατέψτε τα υλικά. Μετά το ψήσιμο περάστε τα κρουασάν με γλάσο λεμονιού.

ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΓΙΑ ΓΕΥΜΑ

Κρουασάν του κηπουρού : 1 φύλλο σφολιάτας, 4 κουτ. σούπας κρέμα γάλακτος, 100 γρ μπρόκολα σε κομματάκια, 80 γρ καρότα σε κομματάκια, αλάτι, πιπέρι. Ανακατέψτε τα υλικά. Πριν το ψήσιμο αλείψτε με αυγό και διακοσμήστε με καρότα.

Κρουασάν του ψαρά : 1 φύλλο σφολιάτας, 100 γρ πέστροφα καπνιστή, 125 γρ τυρί κρέμα, 1 κουτ. σούπας μαϊντανός λεπτοκομμένος, λίγο πιπέρι. Ανακατέψτε τα υλικά. Αλείψτε με αυγό πριν το ψήσιμο και διακοσμήστε με μαϊντανό.

Κρουασάν με λουκάνικο : ζύμη τάρτας, 12 0γρ πατάτες καθαρισμένες και κομμένες, 100 γρ λουκάνικο κομμένο, λίγο μοσχοκάρυδο, αλάτι πιπέρι. Ανακατέψτε τα υλικά. Αλείψτε με αυγό.

Κρουασάν Καλιφόρνιας : ζύμη τάρτας, 130 γρ λουκάνικο, 2 αγγουράκια τουρσί κομμένα σε κομματάκια, 2 κουτ. σούπας σπυράκια καλαμπόκι , 1 κουτ. καφέ σάλτσα γουεστερσός, αλάτι, πιπέρι. Ανακατέψτε τα υλικά. Αλείψτε με αυγό και διακοσμήστε με καλαμπόκι.

Κρουασάν Μεξικάνικο : ζύμη τάρτας, 130 γρ λουκάνικο κομμένο, 1/2 πιπεριά κόκκινη, 1 κουτ. σούπας πελτέ ντομάτας, ¼ κουτ. καφέ καυτερή πιπεριά σε σκόνη, αλάτι.
Ανακατεύετε τα υλικά. Αλείψτε με αυγό και διακοσμήστε με ροδέλες πιπεριάς.

Αποκλειστική διάθεση στην Ελλάδα: ΤΗΛΕΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ Α.Ε. ΣΟΛΩΜΟΥ 56 - 14234 Ν. ΙΩΝΙΑ - 210 2708250