



CIASTO FRANCUSKIE



Ciasto francuskie

Nadzienia Laretta świetnie sprawdzają się w produktach z ciasta francuskiego! Wypieki z ciasta francuskiego są jedną z najpopularniejszych przekąsek i podstawą oferty w wielu cukierniach. Bywają sprzedawane same, jednak najchętniej kupowane są ze smacznym nadzieniem.

Nadzienie takie musi wytrzymać pieczenie przez kilkanaście minut, czasem nawet pół godziny, w temperaturze ponad 200 °C. Ze względu na konsystencję oraz niską aktywność wodną Laretta doskonale sprawdza się w takich warunkach.

Coraz częściej ciastka francuskie są głęboko mrożone i odpiekane dopiero na miejscu: w hotelach, restauracjach, sklepach czy na stacjach paliw. Nadzienia Laretta mogą być wypieczone w produkcie gotowym, zamrożone przy pomocy procesu zwanego mrożeniem szokowym, a następnie odpieczone. Bez względu na to, czy nadzienie znajduje się w środku czy na wierzchu – zachowa ono do końca idealną konsystencję, smak i aromat. Nie zdeformuje się podczas żadnego z etapów: pieczenia, zamrażania lub odpiekania.

Nasze propozycje z użyciem ciasta francuskiego i nadzień Lauretta:



Autor: Dr inż. Dorota Czerwińska
Katedra Żywnienia Człowieka
Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka
Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie
Redakcja i korekta: Ewa Socik i Dariusz Socik

NOTA O PRAWACH AUTORSKICH
Zastrzeżenie praw autorskich

Właściciel praw autorskich: Kandy Dariusz Socik
Wszelkie treści zamieszczone w tym artykule podlegają ochronie prawnej na podstawie przepisów ustawy z dnia 4 lutego 1994 roku o prawie autorskim i prawach pokrewnych (tekst jednolity: Dz.U. z 2018 roku poz. 1191). Bez zgody autora zabronione jest m.in. powielanie treści, ich kopiowanie, przedruk, przechowywanie i przetwarzanie z zastosowaniem jakichkolwiek środków elektronicznych, zarówno w całości, jak i w części. Zabronione jest dalsze rozpowszechnianie, o którym mowa w art. 25 ust. 1 pkt 1 lit. b ustawy z dnia 4 lutego 1994 roku o prawie autorskim i prawach pokrewnych.