

SBS Premium Croissantin tuunauksia

Suolaiset croissantit

Nosta jäiset croissantit pellille ja sulata noin 30 minuuttia.



Sekoita täyte. Oliivi-juustotäytteeseen tulee 200 g oliiviiviipaleita, 500 g juustoraastetta ja 0,2 dl öljyä. Voit korvata oliivit esimerkiksi sinihomejuustolla. Vinkki: kokeile makuleipien täytteitä croissanteissa!



Painele oliivi-juustotäyte tasaisesti croissanttien päälle. Täytettäessä croissantit saa painaa ronskisti lyttyyn.



Paista 180 °C:ssa 20-22 minuuttia.

Unibake
Academy




Lantmännen
Unibake

SBS Premium Croissantin tuunauksia

Makeat croissantit

Nosta jäiset croissantit pellille ja sulata noin 15 minuuttia.



Sekoita keskenään 100 g kidesokeria ja 10 g jauhettua kardemummaa.



Ripottele croissanttien päälle raesokeria ja kardemummasokeria. Voit korvata kardemumman esimerkiksi kanelilla tai piparkakkumausteella.



Paista 180 °C:ssa 20-22 minuuttia.