

Croissant Party



- **Zelfgemaakte croissants, zoet of hartig** dankzij de Croissant Party lukt dit in een fluitje van een cent!
- **Dubbelzijdige plaat** voor 16 mini of 8 grote croissants.
- Door de **uitsnijlijnen** aan beide zijden kan je het deeg in perfect gelijke driehoekjes snijden.
- De **openingen** dienen als richtlijn om het deeg gemakkelijk te vullen en los te maken.
- Voorzien van een **lepeltje** voor een **snelle** en **precieze dosering** van de vulling. 1 lepel voor mini croissants en 2 lepels voor grote croissants. Je kan het vastklikken aan de plaat om het niet te verliezen en **compact op te bergen**.
- Voorzien van **8 antislipvoetjes** (4 aan elke zijde) om de plaat goed op zijn plaats te houden tijdens gebruik.
- **Vlak design** om de Croissant Party makkelijk horizontaal of verticaal op te bergen.



Dimensies

31 x 31 x 3 cm h

Gebruik



1. Ontrol het deeg tot dit de plaat volledig bedekt. Gebruik de **Verstelbare Deeg-N-Rol / Deegroller** gevuld met koud water om het deeg te snijden, door van het midden naar de randen toe te rollen. Het deeg zal zo in gelijke driehoeken gesneden worden.



2. Snij met behulp van het lepelkje het overbodige deeg weg van de randen.



3. Garneer de croissants met een vulling naar keuze.



4. Rol ze op vanaf de basis van de driehoek en hef het deeg dankzij de openingen in de plaat. Plaats je zelfgemaakte croissants op het **Multiflex Ovenblad**, bak ze en eet smakelijk!

- Maak zelf **snel** en **eenvoudig zoete** of **hartige croissants** en garneer naar eigen smaak (kaas, ham, worst, champignons, garnalen, chocolade, jam ...).
- **Bladerdeeg, brickdeeg, pizzadeeg** ... laat je culinaire inspiratie de vrije loop voor het bereiden van zowel aperitiefhapjes, voor-, hoofd- als nagerechten.
- Je kan de Croissant Party ook gebruiken om je **taarten** te **markeren** alvorens ze in 8 of 16 porties te snijden.
- Je kan het resterende deeg gebruiken om kleine cocktailworstjes in te rollen. Bak ze in de oven en serveer als aperitief.