

Link do produktu: <https://lawendy.pl/roza-platki-rozy-jadalne-10-kg-suszone-kraj-pochodzenia-indie-p-767.html>



Róża płatki róży jadalne 10 kg suszone kraj pochodzenia Indie

Cena brutto	650,00 zł
Cena netto	619,05 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	48 godzin
Numer katalogowy	SZH628
Kod producenta	SZH628
Producent	SYNCHRO

Opis produktu

SZH628
SUSZONE PŁATKI RÓŻY 10 kg
kraj pochodzenia: Indie
opakowanie: Worki polietylenowe

Płatki róży nadają potrawę piękny aromat, mają wszechstronne zastosowanie w kuchni, nalewki, konfitura, syropy, cukier różany, dodatki do herbat, sałatek kwiatowo-warzywnych, do deserów, ciasta, dekoracja tortów i wiele innych.

Używa się ich do sporządzania napojów, konfitur, miodów, octów różanych, toników kosmetycznych, stanowią również surowiec winiarski itp

Z płatów możemy przyrządzać różany napar. Dajemy około łyżki suszu zalewamy szklanką wrzątku i parzymy pod przykryciem przez ok.10 minut. Napar różany posiada łagodny zapach i nieco kwaskowy smak.

Jest to również doskonały dodatek do samodzielnego aromatyzowania każdej herbaty. Płatki róży dają piękny wygląd, cudowny różany smaki i aromat.

Przechowywać w miejscu suchym w zamkniętych opakowaniach w temperaturze nie wyższej niż do 25°C, chronić od światła, wilgoci i wpływu obcych zapachów.

(WYSTĘPUJĄ W RÓŻNYCH WERSJACH JASNEJ ORAZ CIEMNEJ)

Przepis na ciasteczka z suszonymi płatkami róży.

20g suszonych płatków róży

40g cukru pudru

10g cukru z kwiatu kokosa

80g masła

140g mąki tortowej

1/4 łyżeczki sody oczyszczonej

15g suszonej żurawiny

15g suszonych wiśni

1 łyżka wody

sól szczypta

Utrzeć masło z cukrem. Płatki zalać wodą i odstawić na 10 minut. Do masła dodać mąkę, sodę i sól. Żurawinę i wiśnie pokroić na drobne kawałki. Następnie dodać płatki róży i żurawinę. Wyrobić ciasto, schłodzić w lodówce przez około 3 godziny. Następnie wyjąć ciasto z lodówki i pociąć na niewielkie kawałków i uformować kształt ciastek, np serca.

Piec w temperaturze 160oC, przez 15-20 minut, następnie obniżyć temperaturę do 150oC. Piec jeszcze 10 minut. Po wyjęciu można posypać cukrem z kwiatu kokosa.