Ham palmiers

Рецепт від V-ZUG AT



готування	15 хв
Час готування	25 хв
Порції	32
Прилад	Combair-Steam SL з 2015 року

Preparation

1 roll of puff pastry

2 tbsp ricotta

1 tbsp pesto

1 tbsp cheese, grated

6 slices of ham

Mix the ricotta, pesto and cheese together.

Lay the ham on the puff pastry and spread over the ricotta mixture. Loosely roll up the pastry from both long sides and cut into 1 cm thick slices.

Place the palmiers on two lined baking trays and put them into the cold cooking space. Bake.

Професійне випікання листкового тіста 200 °C протягом 25 хв

Аксесуари

2 baking trays

Додаткова інформація

Складено	11.12.2019