



- ✓ **puszysty i wilgotny miękisz**
- ✓ **duża objętość i długotrwała świeżość**

MIESZANKI CUKIERNICZE

EXTRA BABKA XXL

**MIESZANKA
CUKIERNICZA**

*do wyrobu ciast
biskoptowo-tłuszczowych*

Extra Babka XXL to wysokiej jakości mieszanka do wyrobu puszystych ciast biskoptowo - tłuszczowych. Szczególnie polecana jest do wypieku wszelkiego rodzaju babek. Mieszanka Extra Babka XXL zapewnia produkt o dużej objętości, wyrównanej i drobnej strukturze miękiszu oraz delikatnej, jasnobrązowej skórce. Mieszanka gwarantuje łatwość i szybkość wykonania babek oraz powtarzalną jakość wypieków. Dodatkową zaletą Extra Babki XXL jest długi termin przydatności do spożycia wyrobów gotowych.

SPOSÓB STOSOWANIA

100% mieszanki bez dodatku mąki.

WARUNKI PRZECHOWYWANIA

Produkt przechowywać w szczelnie zamkniętym opakowaniu, w suchym i przewiewnym miejscu, bez dostępu światła słonecznego (maksymalna temperatura 25°C).

OPAKOWANIE

worek 25 kg

UWAGA: Produkt zawiera gluten, pochodne mleka. Może zawierać śladowe ilości: jaj i pochodnych, soi i pochodnych, sezamu.


LESAFFRE

ZALETY

- ✓ puszysty i wilgotny miękisz
- ✓ duża objętość ciasta
- ✓ równomierny rozrost ciasta
- ✓ regularna, drobna struktura
- ✓ delikatna, jasnobrązowa skórka
- ✓ łatwość przygotowania
- ✓ powtarzalna jakość
- ✓ długotrwała świeżość gotowego wyrobu

RECEPTURY

Extra Babka XXL

MIESZANKA	1 000 g
Jajka	450 g
Olej	400 g
Woda	100 g
Mieszanie	6'

Wytwarzanie:

Wszystkie składniki ciasta ubijać rózgą przez 6 minut na szybkich obrotach. Następnie wyłożyć do formy i delikatnie naciąć kęs ciasta wzdłuż formy.

Temperatura wypieku: 170 - 180°C

Czas wypieku: 40 - 50 minut

Keks XXL

MIESZANKA	1 000 g
Jajka	450 g
Olej	400 g
Mieszanka keksowa	około 500 g
Mieszanie	6'

Wytwarzanie:

Wszystkie składniki ciasta, z wyjątkiem mieszanki keksowej, ubijać rózgą przez 5 minut na szybkich obrotach. Do masy dodać bakalie i mieszać jeszcze minutę. Następnie wyłożyć do formy i delikatnie naciąć kęs ciasta wzdłuż formy.

Wypiek: 170 - 180°C

Czas wypieku: 40 - 50 minut



INVENTIS
CREATIVE BAKING SOLUTIONS

Inventis to kompletna gama produktów do wypieku chleba. Pozwala piekarzom tworzyć zróżnicowane i smaczne przepisy kulinarne ograniczone jedynie ich wyobraźnią. Inventis jest doskonałym narzędziem na drodze do zadowolenia kelinta.

Lesaffre Polska S.A.

46-250 Wołczyn, ul. Dworcowa 36, Polska
tel. +48 (77) 418 82 80, fax +48 (77) 418 82 99
www.lesaffre.com.pl

EXTRA BABKA XXL

MIESZANKA CUKIERNICZA

do wyrobu ciast
biskoptowo-tłuszczowych



MIESZANKI CUKIERNICZE

