



# INVENTIS®

CREATIVE BAKING SOLUTIONS



- ✓ **duża objętość**
- ✓ **puszysty miękisz długotrwanie zachowujący świeżość**

MIESZANKI CUKIERNICZE

## EXTRA BABKA O SMAKU TOFFI

### MIESZANKA CUKIERNICZA

*do wyrobu ciast biskoptowo-  
tłuszczowych o smaku toffi*

Mieszanka Extra Babka o smaku toffi to wysokiej jakości produkt do wyrobu ciast biskoptowo-tłuszczowych o głębokim i intensywnym aromacie toffi. Delikatny, drobnoporowaty miękisz oraz atrakcyjny smak i wygląd ciasta to tylko niektóre z zalet tej mieszanki. Extra Babka o smaku Toffi to idealna propozycja do wyrobu m.in. różnego rodzaju babek, muffinek, blatów i ciast.

#### 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 10 kg

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

LESAFFRE

# EXTRA BABKA O SMAKU TOFFI

## MIESZANKA CUKIERNICZA

*do wyrobu ciast biszkoptowo-  
tłuszczowych o smaku toffi*

### ZALETY

- ✓ *apetyczny wygląd*
- ✓ *duża objętość wyrobu gotowego*
- ✓ *puszysty, drobnoporowaty mięksisz*
- ✓ *delikatna, ciemna skórka*
- ✓ *długotrwała świeżość wypieków*
- ✓ *powtarzalna, wysoka jakość wyrobu gotowego*
- ✓ *idealna kompozycja do wykonania różnego rodzaju babek, muffinek, blatów i ciast.*



MIESZANKI CUKIERNICZE

### RECEPTURY - Extra Babka o smaku Toffi

#### Babka

Mieszanka Extra Babka o smaku toffi	1 000 g
Jaja	500 g
Olej	500 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.

Wypiek: 170-180°C

Czas wypieku: 45-50 minut

#### Blaty

Mieszanka Extra Babka o smaku toffi	1 000 g
Jaja	500 g
Olej	500 g
Mieszanie	6'

#### Wytwarzanie:

Wszystkie składniki ciasta ubijać rózgą przez 6 minut na szybkich obrotach. Rozsmarować równomiernie ciasto na wyłożoną papierem blachę i wypiekać.

Wypiek: 170-180°C

Czas wypieku: 40-50 minut (w zależności od grubości blatu)



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.

