



- ✓ **idealne dla dzieci**
- ✓ **produkt odpowiedni dla wegetarian**

MIESZANKI CUKIERNICZE

BUBBLE BUN

MIESZANKA CUKIERNICZA

*do wyrobu drożdżowych
bułeczek o smaku gumy
balonowej*

Bubble Bun to mieszanka cukiernicza do wypieku drożdżowych bułeczek o aromatycznym zapachu oraz ciekawym i oryginalnym smaku gumy balonowej. To idealna słodka przekąska, którą można wypiekać w wielu różnych kształtach oraz zdobić według własnego zapotrzebowania. Dla urozmaicenia walorów smakowych produkt można wykonać z dowolnym nadzieniem. Niewątpliwe zalety wypieku to elastyczny miękisz o bardzo delikatnej strukturze oraz powtarzalność produkcji. Istotnym atutem mieszanki jest też fakt, że wypieczone na jej bazie bułeczki mają złoto-brązową, delikatną skórkę oraz długo zachowują świeżość. To propozycja idealna dla dzieci, ale też dla rodziców do porannej kawy. Produkt może być spożywany przez wegetarian.

SPOSÓB STOSOWANIA

20%, czyli 20 kg mieszanki na 80 kg mąki (bezpośrednio do mąki przed miesieniem).

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 może zawierać: jaja i pochodne, soję i pochodne, sezam.

BUBBLE BUN

MIESZANKA CUKIERNICZA

*do wyrobu drożdżowych bułeczek
o smaku gumy balonowej*

ZALETY

- ✓ **wyrazisty smak**
- ✓ **elastyczny miękisz o bardzo delikatnej strukturze**
- ✓ **wydłużona świeżość produktu**
- ✓ **możliwość zastosowania w wielu formach**
- ✓ **złocisto-brązowa, cienka skórka**

RECEPTURA

	Bułka Bubble Bun
Mieszanka Bubble Bun	200 g
Mąka pszenna typ 500	800 g
Cukier	140 g
Tłuszcz (masło/margaryna)	150 g
Drożdże	80 g
Jaja	80 g
Woda	320 g
RAZEM	1 770 g
PROCES	PARAMETRY
Miesienie (spirala)	4' + 6'
Temperatura ciasta	25 - 27° C
1 fermentacja (temperatura otoczenia)	10'
Dzielenie	wg uznania
Formowanie	wg uznania
2 fermentacja (30° C / 80%)	70' - 80'
Wypiek (piec trzonowy)	13' - 15' / 210° C



INVENTIS
CREATIVE BAKING SOLUTIONS

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



* propozycja podania

MIESZANKI CUKIERNICZE



Lesaffre Polska S.A.
46-250 Wołczyn, ul. Dworcowa 36, Polska
tel. +48 (77) 418 82 80
www.lesaffre.pl


LESAFFRE

2021.07