



- ✓ **sprężysta struktura idealnie utrzymująca nadzienia i owoce**
- ✓ **ekonomiczna receptura**

MIESZANKI CUKIERNICZE

# CIASTO DE LUXE

## MIESZANKA CUKIERNICZA

*do wyrobu ciasta  
biszkoptowo-tłuszczowego*

Ciasto De Luxe jest mieszanką do wyrobu różnego rodzaju ciast biszkoptowo-tłuszczowych. Ciasto ma naturalny kolor, charakteryzuje je łagodny smak. Sprężysta struktura stabilnie trzyma nadzienia i owoce. Wilgotny miękisz doskonale komponuje się z dodatkami owocowymi. Niewątpliwą zaletę stanowią: ekonomiczna receptura, prostota wykonania i powtarzalność produkcji.

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



**LESAFFRE**

# CIASTO DE LUXE

## MIESZANKA CUKIERNICZA

*do wyrobu ciasta biszkoptowo-tłuszczowego*

### ZALETY

- ✓ *naturalny kolor*
- ✓ *sprężysta struktura miększu dobrze trzymająca owoce i nadzienie*
- ✓ *długotrwała świeżość produktu gotowego*
- ✓ *prostota wykonania*
- ✓ *powtarzalność produkcji*



MIESZANKI CUKIERNICZE

### RECEPTURA

Mieszanka CIASTO DE LUXE	1 000 g
Jaja	300 g
Olej	300 g
Woda	300 g
Mieszanie	5'

#### Wytwarzanie:

Wszystkie składniki ciasta wymieszać mieszadłem płaskim ramowym przez około 5 minut na średnich obrotach. Następnie wyłożyć na blachę, dekorować owocami, kremem lub nadzieniem termostabilnym i wypiekać.

**Temperatura wypieku:** 180-200°C (temperatura wypieku ciast biszkoptowo-tłuszczowych)

**Czas wypieku:** około 40-50 minut



**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.



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](http://www.lesaffre.com.pl)

LESAFFRE

2019.03