



- ✓ **intensywny czekoladowy smak i aromat**
- ✓ **wilgotne i miękkie wewnątrz długo zachowujące świeżość**

MIESZANKI CUKIERNICZE



COOKIES CZEKOLADOWE

MIESZANKA CUKIERNICZA

*do wyrobu ciastek
czekoladowych*

COOKIES CZEKOLADOWE to mieszanka do wyrobu ciastek o wilgotnym i miękkim wnętrzu długo zachowującym świeżość. Ciastka są duże, z zewnątrz nieregularnie popękane – co nadaje im efektowny aspekt wizualny. Charakteryzuje je głęboka intensywnie czekoladowego smaku i aromatu. Jest to produkt naturalny.

Dodatkowym atutem mieszanki **COOKIES CZEKOLADOWE** jest możliwość swobodnej kreacji receptur. Dla urozmaicenia i wzbogacenia walorów smakowych finalnego wypieku można do mieszanki bazowej dodać według uznania kawałki czekolady, bakalie lub orzechy.

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: Może zawierać śladowe ilości: jaj i pochodnych, sezamu.

LESAFFRE

COOKIES CZEKOLADOWE

MIESZANKA CUKIERNICZA

do wyrobu ciastek czekoladowych



ZALETY

- ✓ intensywny czekoladowy smak i aromat
- ✓ idealne proporcje składników naturalnych
- ✓ oryginalna receptura z możliwością swobodnej kreacji
- ✓ unikalna struktura i wilgotność
- ✓ prostota i szybkość wykonania



MIESZANKI CUKIERNICZE

RECEPTURA

Mieszanka Cookies Czekoladowe	1 000 g
Margaryna/ Masło	100 g
Jaja	100 g
Olej	100 g
Woda	60 g
*Kawałki termostabilnej czekolady białej	120 g
*Kawałki termostabilnej czekolady mlecznej	120 g
Mieszanie	4

Wytwarzanie:

Margarynę lekko zmiekczyć i pozbyć się grudek. Dodać wszystkie pozostałe składniki ciasta i wymieszać do jednolitej konsystencji mieszadłem płaskim ramowym przez około 4 minuty na wolnych obrotach. Na minutę przed końcem mieszania dodać kawałki czekolady termostabilnej. Z ciasta uformować kulki lub wałek, z którego następnie wycinać krążki. Przełożyć na blachę wyłożoną papierem i wypiekać.

Sugerowana naważka: 60-80 g

* opcjonalnie można dodać kawałki czekolady, bakalie, orzechy.

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

Czas wypieku: 13 – 15 min.



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




LESAFFRE