



- ✓ różnorodność zastosowania
- ✓ smak i zapach domowych kruchych wypieków

MIESZANKI CUKIERNICZE

KRUCHE EXTRA

MIESZANKA CUKIERNICZA

*do wyrobu ciast kruchych
i półkruchych*

Kruche Extra to wyjątkowa mieszanka do wyrobu wszelkiego rodzaju ciast kruchych. Poprzez doskonały dobór składników w odpowiednich proporcjach stworzyliśmy wysokiej jakości mieszankę, która zadowoli gusta waszych klientów. Kruche Extra nie zawiera sztucznych barwników, przez co zyskuje tak pożądaną przez konsumentów smak domowych wypieków.

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

ZALETY

- ✓ doskonały smak i delikatny śmietankowo – waniliowy aromat
- ✓ naturalny kolor uzyskany bez użycia sztucznych barwników
- ✓ duża różnorodność zastosowania mieszanki, np. ciasteczka kruche, szarlotka, mazurki, blaty do ciast, rogaliki krucho-drożdżowe
- ✓ ciasto nie kurczy się podczas wielokrotnej obróbki
- ✓ gwarancja powtarzalności produkcji i niezmienna wysoka jakość wyrobu
- ✓ szybkość i prostota wykonania
- ✓ możliwość długiego przechowywania gotowego ciasta, jak i półproduktu
- ✓ surowe ciasto nadaje się do mrożenia
- ✓ Kruche Extra można wypiekać z różnymi nadzieniami

RECEPTURY

Ciasto kruche „standard”

MIESZANKA	1 000 g
Margaryna 80 %	450 g
Jajka	50 g

Ciasto kruche „perfekt”

MIESZANKA	1 000 g
Puff Pasty	150 g
Margaryna 80 %	150 g
Jajka	125 g

Wytwarzanie:

Wszystkie składniki należy wymieszać na wolnych obrotach do jednolitej konsystencji, w zależności od konsystencji margaryny oraz rodzaju miazdła przez ok. 3-4 minuty. Tak przygotowane ciasto kruche gotowe jest do użycia. Zafoliowane bądź zamknięte w pojemniku surowe ciasto może być przechowywane w chłodni lub mroźni i wyrabiane w późniejszym czasie bez straty jakości.

Temperatura i czas wypieku: zależy od rodzaju gotowego wyrobu.

Ciasteczka kruche

Mąka pszenna 500	300 g
Margaryna 80 %	300 g
MIESZANKA	100 g
Cukier	100 g
Jajka	50 g

Wytwarzanie:

Margarynę z cukrem i jajami ubić na puszystą masę. Dodać mąkę oraz mieszankę Kruche Extra i mieszać ręcznie do uzyskania jednolitej masy. Szprycować na blachy w dowolnych kształtach. Można wykończyć cukrem nietopliwym bądź marmoladą.

Rogaliki krucho-drożdżowe

MIESZANKA	500 g
Mąka pszenna 500	500 g
Woda	250 g
Margaryna 80 %	200 g
Cukier	100 g
Jajka	100 g
Drożdże	60 g

Wytwarzanie:

Wszystkie składniki należy mieszać do jednolitej konsystencji przez około 3 minuty na wolnych i 3 minuty na średnich obrotach. Pozostawić ciasto do odpoczynku na ok. 10 minut. Po tym czasie wałkować do pożądanej grubości i formować rogaliki. Fermentować w temperaturze 35°C i wilgotności powietrza 80% przez ok. 30-40 minut. Następnie rogaliki posmarować jajkiem i wypiekać.

Temperatura wypieku: 170-210°C

Czas wypieku: 10-15 minut, do uzyskania rumianego koloru



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

KRUCHE EXTRA

MIESZANKA CUKIERNICZA

do wyrobu ciast kruchych
i półkruchych



MIESZANKI CUKIERNICZE

Ciasteczka kruche a'la zebra

MIESZANKA	1 000 g
Margaryna	450 g
Jajka	50 g
Kakao	25 g

Wytwarzanie:

Mieszankę, margarynę i jaja wymieszać na średnich obrotach do jednolitej konsystencji. Podzielić ciasto na dwie równe części i do jednej z nich dodać kakao a następnie mieszać do uzyskania równomiernego koloru. Obie porcje rozwałkować do jednakowej grubości, posmarować jajkiem, nałożyć na siebie i zwinąć w rulon. Tak przygotowane ciasto odstawić do lodówki na około godzinę. Schłodzone rulony ciąć na krążki o grubości około 1 cm, smarować jajkiem i wypiekać.

Temperatura wypieku: 170-210°C

Czas wypieku: 15-20 minut




LESAFFRE