



- ✓ **długotrwała świeżość**
- ✓ **jednolita i delikatna struktura miękiszu**

MIESZANKI CUKIERNICZE

BELLINI

MIESZANKA CUKIERNICZA

*do wyrobu ciast biszkoptowo-
tłuszczowych o smaku
czekoladowym*

Kto z nas nie pamięta smaku babcinego „Murzynka”? Dzięki mieszance Bellini to aromatyczne wspomnienie dzieciństwa na nowo zagości w domach Waszych klientów. Bellini to mieszanka do wyrobu ciast biszkoptowo - tłuszczowych o smaku czekoladowym, z której przyrządzić można blaty, spody do ciast kremowych, ciasta czekoladowe z owocami i wiele innych wyrobów, które zaproponują Państwu technolodzy Lesaffre Polska. Wyroby z mieszanki Bellini to wspaniały smak, doskonała jakość, ale również extra świeżość gotowych wyrobów. Dzięki zastosowanej unikatowej metodzie produkcji, ciasto zachowuje świeżość, wilgotność przy równoczesnym nieobsychaniu boków wyrobu. Natomiast miękisz Bellini jest taki, jakiego poszukują Klienci - delikatny o jednolitej strukturze.

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



LESAFFRE

B E L L I N I

ZALETY

- ✓ Duża tolerancja na nasączenie syropami cukrowymi
- ✓ Podatność na obróbkę nożem ułatwia idealną porowatość i spoistość wypiekanych blatów
- ✓ Szeroki wachlarz wykorzystania ciasta w różnych produktach proponowanych przez technologów Lesaffre
- ✓ Gwarancja utrzymania wszelkiego rodzaju nadzień i dodatków
- ✓ Długotrwała świeżość wyrobów gotowych
- ✓ Delikatny i jednorodny mięksiz

RECEPTURY

Błat czekoladowy

mieszanka Bellini	1 000 g
jaja świeże	350 g
olej roślinny	350 g
woda	270 g
RAZEM	1 970 g

Wytwarzanie:

Wszystkie składniki miesić 3-5 minut na średnich obrotach mieszadłem płaskim ramowym. Wyłożyć na blachę, dekorować wedle uznania i wypiekać.

Temperatura wypieku: 170-180°C
Czas wypieku: 30-40 minut
(dla masy ciasta z 1kg mieszanki).

Babka Czekoladowa

mieszanka Bellini	1 000 g
jaja świeże	450 g
olej roślinny	400 g
woda	100 g
RAZEM	1 950 g

Wytwarzanie:

Wszystkie składniki miesić 3-5 minut na średnich obrotach mieszadłem płaskim ramowym. Wyłożyć do foremki i wypiekać

Temperatura wypieku: 170-180°C
Czas wypieku: 30-40 minut

MIESZANKA CUKIERNICZA

do wyrobu ciast biszkoptowo-tłuszczowych o smaku czekoladowym



MIESZANKI CUKIERNICZE

Sernik Czekoladowy

Błat czekoladowy

mieszanka Bellini	1 000 g
jaja świeże	350 g
olej roślinny	350 g
woda	270 g
RAZEM	1 970 g

Wytwarzanie:

Wszystkie składniki miesić 3-5 minut na średnich obrotach mieszadłem płaskim ramowym. Wyłożyć na blachę, dekorować wedle uznania i wypiekać.

Temperatura wypieku: 170-180°C
Czas wypieku: 30-40 minut
(dla masy ciasta z 1 kg mieszanki).

Masa serowa

ser biały mielony	2 000 g
jaja świeże	800 g
Best Cream	400 g
cukier	200 g
RAZEM	3 400 g

Wytwarzanie:

Ser biały, jaja oraz cukier utrzeć do jednolitej masy. Następnie dodać Best Cream i mieszać ok 10 minut do otrzymania smarownej masy serowej. Następnie masę serową nałożyć na wcześniej zapieczony spód czekoladowego Bellini. Tak przygotowane ciasto wypiekać.

Temperatura wypieku: 150-180°C
Czas wypieku: 60-70 minut
(dla masy ciasta z 2kg mieszanki i masy serowej z 1 kg sera)



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.pl


LESAFFRE