



- ✓ **100% pełnoziarnistej mąki orkiszowej**
- ✓ **sprężysty miękisz długo zachowujący świeżość**

MIESZANKI CUKIERNICZE

CIASTO ORKISZOWE

MIESZANKA CUKIERNICZA

*do wyrobu orkiszowego ciasta
biszkoptowo-tłuszczowego*

Ciasto Orkiszowe jest nowatorską mieszanką do wyrobu orkiszowego ciasta biszkoptowo-tłuszczowego. Użycie w recepturze 100% pełnoziarnistej mąki orkiszowej gwarantuje doskonałą jakość wypieku. Orkisz jest prastarą odmianą pszenicy. Naturalne, nie poddawane procesom uszlachetniającym ziarno jakiś czas temu triumfalnie powróciło na nasze stoły. Od tradycyjnej pszenicy różni się budową i właściwościami. **Ciasto Orkiszowe** doskonale wpisuje się w aktualny trend związany ze świadomym odżywianiem.

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


LESAFFRE

CIASTO ORKISZOWE

MIESZANKA CUKIERNICZA

*do wyrobu orkiszowego ciasta
biszkoptowo-tłuszczowego*

ZALETY

- ✓ 100% pełnoziarnistej mąki orkiszowej, bez dodatku oczyszczonej mąki pszennej
- ✓ sprężysty miękisz wypieku
- ✓ długotrwała świeżość produktu gotowego
- ✓ prostota wykonania
- ✓ powtarzalność produkcji



MIESZANKI CUKIERNICZE

RECEPTURA

Mieszanka Ciasto Orkiszowe	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