



- ✓ **tradycyjny korzenny smak i zapach**
- ✓ **miękkie, długo zachowujące świeżość wewnątrz**

MIESZANKI CUKIERNICZE

PIERNICZKI

MIESZANKA CUKIERNICZA

do wyrobu pierniczek

Pierniczki to mieszanka cukiernicza do wyrobu ciastek typu pierniczki. Wypieki na bazie mieszanki dzięki idealnie dobranym proporcjom przypraw: cynamonu, goździków, imbiru, gałki muskatołowej, kolen-dry, ziela angielskiego oraz kardamonu mają prawdziwie bogaty, korzenny aromat i smak. Ciasto dobrze się formuje, nie rośnie zbyt- nio podczas pieczenia, a wycięte formy nie odkształcają się. Ciasto jest ciemne i ma strukturę prawdziwego piernika. Wyrób gotowy charak- teryzuje się wilgotnym miększem. **Pierniczki** nadają się do jedzenia zaraz po upieczeniu, ale można je również przechować w zamkniętych pojemnikach nawet do kilku tygodni.

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

ZALETY

- ✓ bogaty, korzenny aromat
- ✓ struktura prawdziwego piernika
- ✓ nadają się do spożycia zaraz po upieczeniu
- ✓ długotrwała świeżość wypieku
- ✓ powtarzalność i prostota produkcji

RECEPTURY

Obróbka ręczna

Mieszanka Pierniczki	1 000 g
Jaja	200 g
Olej	200 g
Marmolada	200 g
Woda	100 g
Mieszanie	3-4'

Wytwarzanie:

Wszystkie składniki ciasta wymieszać do jednolitej konsystencji mieszadłem płaskim ramowym przez około 3-4 minuty na wolnych obrotach. Ciasto rozwałkować do grubości ok 0,5 cm i wycinać z niego pożądane kształty.

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

Czas wypieku: około 12-15 minut

Obróbka maszynowa

Mieszanka Pierniczki	1 000 g
Jaja	220 g
Olej	400 g
Marmolada	220 g
Woda	100 g
Mieszanie	3-4'

Wytwarzanie:

Wszystkie składniki ciasta wymieszać do jednolitej konsystencji mieszadłem płaskim ramowym przez około 3-4 minuty na wolnych obrotach. Ciasto rozwałkować do grubości ok 0,5 cm i wycinać z niego pożądane kształty.

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

Czas wypieku: około 12-15 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

PIERNICZKI

MIESZANKA CUKIERNICZA

do wyrobu pierniczek



MIESZANKI CUKIERNICZE

