



- ✓ **bogaty, korzenny smak i zapach**
- ✓ **długotrwała świeżość**

MIESZANKI CUKIERNICZE

PIERNIK

MIESZANKA CUKIERNICZA

*do wyrobu ciast
piernikowych*

Piernik to tradycyjne ciasto, którego spożywanie było symbolem powodzenia oraz miało zapewnić bogactwo. Dawniej proces wypieku tradycyjnego piernika był skomplikowany i kosztowny, m.in. ze względu na użycie importowanych przypraw korzennych i bakalii. Dziś piernik kojarzy się głównie z tradycją Bożego Narodzenia. Jednak wypieczenie go z dodatkiem bakalii i orzechów stanowi pyszną i interesującą alternatywę tego ciasta na cały rok. Mieszanka Piernik firmy Lesaffre Polska zapewni użytkownikom powtarzalność i prostotę produkcji, a konsumentom tradycyjny smak. Tym bardziej, że mieszanka ma szeroki wachlarz zastosowań, a jego atutami są bogaty smak i długotrwała świeżość.

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

PIERNIK

ZALETY

- ✓ różnorodność zastosowań: do wyrobu pierników, ciast piernikowych z bakaliami, krajanki przekładanej nadzieniem, babki piernikowej
- ✓ struktura prawdziwego piernika
- ✓ bogaty, korzenny smak i zapach
- ✓ wilgotny mięksisz
- ✓ długotrwała świeżość
- ✓ powtarzalność produkcji

MIESZANKA CUKIERNICZA

do wyrobu ciast piernikowych



MIESZANKI CUKIERNICZE

RECEPTURY

	Podstawowa receptura	Babka	Blat	Piernik z bakaliami
Mieszanka PIERNIK	1 000 g	1 000 g	1 000 g	1 000 g
Jajka	300 g	450 g	300 g	500 g
Olej roślinny	300 g	400 g	300 g	300 g
Marmolada	300 g	-	300 g	-
Woda	70 g	100 g	70 g	50 g
Bakalie	-	-	-	750 g
Miesienie	5 minut	4 minuty	4 minuty	3 minuty
Razem	1 970 g	1 950 g	1 970 g	2 600 g

Wytwarzanie (receptura bazowa):

Wszystkie składniki ciasta wymieszać na średnich obrotach mieszadłem płaskim ramowym przez około 5 min. Wyłożyć na blachę i wypiekać.

Wytwarzanie (babka, blat piernik):

Wszystkie składniki ciasta wymieszać na średnich obrotach mieszadłem płaskim ramowym. Czas miesienia: 4 minuty dla blatu piernikowego i babki piernikowej oraz 3 minuty dla piernika z bakaliami. Wyłożyć na blachę i wypiekać w temperaturze 180 stopni przez 40-50 minut w zależności od rodzaju pieca.



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