



- ✓ **delikatny i wilgotny mięksiz**
- ✓ **długotrwała świeżość**

MIESZANKI CUKIERNICZE

EXTRA BABKA

MIESZANKA CUKIERNICZA
do wyrobu ciast biszkoptowo-tłuszczowych

SPOSÓB STOSOWANIA

100% mieszanki bez dodatku mąki.

SKŁADNIKI

Cukier; mąka **pszenna**; skrobia (**pszenna**, ziemniaczana); mleko pełne w proszku; emulgatory: E475, E472e; substancje spulchniające: E450i, E500ii; sól; aromat.

ALERGENY

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

RECEPTURA

Mieszanka EXTRA BABKA	1 000 g
Jaja	450 g
Olej	400 g
Woda	100-150 g
Mieszanie	5'

WYTWARZANIE

Wszystkie składniki ciasta wymieszać mieszadłem płaskim ramowym przez 5 minut na szybkich obrotach. Następnie wyłożyć do formy i delikatnie naciąć kęsy ciasta wzdłuż formy.

Temperatura wypieku: 170-180 °C

Czas wypieku: 40-50 minut.

NAJLEPIEJ SPOŻYĆ PRZED / NR PARTII: na spodzie opakowania

WARUNKI PRZECHOWYWANIA

Produkt przechowywać w szczelnie zamkniętym opakowaniu, w suchym i przewiewnym miejscu, bez dostępu światła słonecznego (maksymalna temperatura 25 °C).

Wartość odżywcza w 100 g produktu	
Wartość energetyczna	1589 kJ / 375 kcal
Tłuszcz	3,2 g
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	2,6 g
Węglowodany	81 g
w tym cukry	44 g
Białko	1,1 g
Białko	5 g
Sól	0,24 g



Lesaffre Polska S.A.
46-250 Wolczyn, ul. Dworcowa 36, Polska
tel. +48 (77) 418 82 80, www.lesaffre.pl

Masa netto: **25 kg**

33/MIX/PLTG000003

2022.09