



- ✓ **wilgotny miękisz idealnie komponujący się z dodatkami owocowymi**
- ✓ **ekonomiczna receptura**

MIESZANKI CUKIERNICZE

JOGO DE LUXE

MIESZANKA CUKIERNICZA

*do wyrobu jogurtowych ciast
biszkoptowo-tłuszczowych*

Jogo de luxe to wyjątkowa mieszanka do wyrobu wszelkiego rodzaju ciast biszkoptowo-tłuszczowych. Dzięki idealnie skomponowanym składnikom Jogo de luxe nadaje wyrobom luksusowy smak i aromat oraz niezwykle apetyczny wygląd. Oprócz walorów smakowych mieszanka posiada również niezwykle istotne cechy technologiczne, takie jak: długotrwała świeżość, duża objętość oraz ekonomiczność stosowania. Jogo de luxe daje szeroki wachlarz zastosowań, może być bazą do przygotowania ciast z owocami świeżymi, mrożonymi, różnymi nadzieniami i kremami.

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

ZALETY

- ✓ *naturalny smak ciasta jogurtowego*
- ✓ *duża objętość gotowych wyrobów*
- ✓ *puszysty i wilgotny miękisz*
- ✓ *długotrwała świeżość wypieków*
- ✓ *gwarancja dobrego utrzymania owoców i nadzienia na wierzchu*
- ✓ *ekonomiczność stosowania*
- ✓ *prosta technologia przygotowania ciasta na bazie tej mieszanki*
- ✓ *różnorodność zastosowań*

Jogo de luxe

Wytwarzanie:

Mieszanka Jogo de luxe	1 000 g	Wszystkie składniki ciasta wymieszać mieszadłem płaskim ramowym przez 5 minut na średnich obrotach. Następnie wyłożyć na blachę, dekorować świeżymi lub mrożonymi owocami, kremem Best Cream lub nadzieniem termostabilnym Amarena i wypiekać w temperaturze 170-180°C przez 40-50 minut.
Jaja	300 g	
Olej	300 g	
Woda	300 g	
Mieszanie	5'	

Jogurtowa babka z bakaliami

Wytwarzanie:

Mieszanka Jogo de luxe	1 000 g	Wszystkie składniki ciasta ubijać rózgą przez 5 minut na szybkich obrotach. Dodać bakalie i wymieszać na wolnych obrotach. Następnie wyłożyć do formy i delikatnie naciąć kęs ciasta wzdłuż formy. Wypiekać w temperaturze 170-180°C przez 40-50 minut.
Jaja	300 g	
Olej	300 g	
Woda	300 g	
Rodzynki	150 g	
Skórka pomarańczowa	50 g	
Mieszanie	5'	

Jogo zeбра

Wytwarzanie:

Mieszanka Jogo de luxe	1 000 g	Wszystkie składniki ciasta (z wyjątkiem kakao) ubijać rózgą przez 5 minut na szybkich obrotach. Podzielić ciasto na dwie części. Do jednej z nich dodać kakao i mieszać do uzyskania równomiernego koloru. Następnie wykładać do formy małymi porcjami na przemian jasne i ciemne ciasto. Wypiekać w temperaturze 170-180°C przez 40-50 minut.
Jaja	300 g	
Olej	300 g	
Woda	300 g	
Kakao	20 g	
Mieszanie	5'	



INVENTIS®
CREATIVE BAKING SOLUTIONS

Inventis to kompletna gama produktów do wypieku chleba. Pozwala piekarzom tworzyć zróżnicowane i smaczne przepisy kulinarne ograniczone jedynie ich wyobraźnią. Inventis jest doskonałym narzędziem na drodze do zadowolenia kelinta.

JOGO DE LUXE

MIESZANKA CUKIERNICZA

*do wyrobu jogurtowych ciast
biszkoptowo-tłuszczowych*



MIESZANKI CUKIERNICZE

Muffiny jogurtowe z wiśniami

Wytwarzanie:

Mieszanka Jogo de Luxe	1 000 g	Wszystkie składniki ciasta ubijać rózgą przez 5 minut na szybkich obrotach. Następnie wykładać do papilotek porcję ciasta, porcję nadzienia Amarena i kolejną porcję ciasta. Wypiekać w temperaturze 170-180°C przez 25-30 minut.
Jaja	300 g	
Olej	300 g	
Woda	300 g	
Mieszanie	5'	
Nadzienie Amarena		



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

