



inventis  
RELEASE YOUR CREATIVITY



# Pomarańczowe de Luxe

MIESZANKA CUKIERNICZA

do produkcji ciast biskoptowo-tłuszczowych i babek

*Pomarańczowe de Luxe to wysokiej klasy mieszanka cukiernicza przeznaczona do produkcji ciast biskoptowo-tłuszczowych oraz babek o intensywnym, naturalnym profilu pomarańczowym. Zawartość aż 10% granulatu pomarańczowego zapewnia wyrazisty smak, aromat i naturalny kolor wypieku, bez konieczności stosowania dodatkowych komponentów smakowych. Mieszanka została opracowana jako 100% gotowy produkt bez potrzeby dodawania mąki na etapie receptury, co pozwala na pełną standaryzację procesu i łatwe wdrożenie w produkcji. Ciasto charakteryzuje się bardzo dobrą stabilnością, równomiernym wyrastaniem oraz wilgotnym, delikatnym mięksizem po wypieku. Pomarańczowe de Luxe sprawdza się zarówno w klasycznych formach babek, jak i w ciastach porcjowanych czy krojonych.*



## Zalety mieszanki

- **100% mieszanki** - bez potrzeby dodawania mąki - uproszczony proces i pełna kontrola nad jakością
- **wysoka zawartość granulatu pomarańczowego (10%)** - naturalny smak, aromat i kolor wypieku
- **stabilna struktura ciasta** - dobre prowadzenie w produkcji ręcznej i mechanicznej
- **uniwersalność technologiczna** - jedna mieszanka do ciast biskoptowo-tłuszczowych i babek



## Zalety gotowego produktu

- **intensywny, naturalny smak pomarańczy** - wyróżnienie produktu na półce sprzedażowej
- **wilgotny, miękki mięksiz** - dłuższe zachowanie świeżości po wypieku
- **atrakcyjny wygląd** - równomierny kolor i estetyczny przekrój



## rozwiązania BAKING WITH LESAFFRE

Stworzony przez nas program skupia się na jakościowym odżywianiu i ochronie planety. To również szansa na ponowne odkrycie smaków z dzieciństwa i delectowanie się autentycznymi smakami, kolorami i teksturami, bo pieczenie powinno być również źródłem zabawy. W końcu wszyscy uwielbiają słodkości, zwłaszcza takie o atrakcyjnych kolorach i kształtach. Nieustannie się rozwijamy, poszukując nowych procesów pieczenia, sposobów na ograniczanie lub eliminowanie odpadów oraz optymalizację czasu i zasobów piekarza i cukiernika. W Lesaffre, na każdym etapie, nasze zespoły technologów i specjalistów sprawdzają jakość tego, co produkujemy. **Wszystkie te środki ostrożności stanowią nasze zobowiązanie do zapewnienia bezpieczeństwa konsumentom.**



Ciasto biszkoptowo-tłuszczowe



Babka

### SPOSÓB STOSOWANIA

100% mieszanki bez dodatku mąki.

	SKŁADNIKI	Ciasto biszkoptowo-tłuszczowe	Babka
RECEPTURA	Mieszanka Pomarańczowe de Luxe	1 000 g	1 000 g
	Olej	500 g	500 g
	Jaja	450 g	500 g
	Woda	100 g	100 g
	Razem	2 050 g	2 100 g

	PROCES	PARAMETRY	
WYTWARZANIE	Mieszenie (płaskie mieszadło)	średnie obroty: 6'	szybkie obroty: 6'
	Dzielenie	wg uznania	wg uznania
	Wypiek (piec trzonowy)	40' / 170-180 °C	40' / 170-180 °C



### 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

### OKRES PRZYDATNOŚCI

9 miesięcy od daty produkcji

2026.02



Współpracując z Lesaffre,  
odkryjesz swoją piekarnię  
na nowo!