

BABKA APC LUX 10 kg

OPIS PRODUKTU

Mieszanka na Babkę APC Lux służy do szybkiego przygotowania ciast biszkoptowo-tłuszczowych metodą jednofazową. Dzięki zastosowaniu odpowiednich substancji emulgująco-napowietrzających otrzymane z mieszanki wyroby charakteryzują się wysoką i powtarzalną jakością. Sporządzone ciasto jest stabilne i może być przygotowane na dłuższy czas przed wypiekiem.

ZASTOSOWANIE

Do wypieku babek i blatów biszkoptowo-tłuszczowych.

ZALETY

Otrzymane wyroby charakteryzują się przyjemnym smakiem i aromatem. Mają delikatną strukturę i wilgotny mięksisz. Długo zachowują świeżość.



PRZYKŁADOWA RECEPTURA

Składniki	Przykładowa ilość
Koncentrat „Babka APC LUX”	1000 g
jaja	450 g
olej roślinny	400 g
woda	100 g

Składniki ciasta wg receptury wymieszać przy pomocy mieszadła płaskiego na wolnych obrotach do połączenia składników, a następnie mieszać na średnich obrotach przez ok. 3 min. Ciasto rozłożyć do odpowiednich form, wypełniając je do ok. 2/3 wysokości. Ciasto wypiekać w temp. ok. 180-190° C, przez ok. 55-60 min.



APC-BACK EUROP POLSKA Sp. z o.o.

45-005 Opole, ul. Budowlanych 4A
tel. 77 45 30 501, 77 45 30 420, fax 77 453 64 88
e-mail: biuro@apc.com.pl www.apc.com.pl