

MIESZANKA NA CIASTO JOGURTOWE APC

10 kg

OPIS PRODUKTU

Mieszanka biszkoptowo-jogurtowa do wypieku ciast z owocami i kremami budyniowymi, gwarantuje stabilność i łatwość produkcji oraz utrzymanie dużej ilości owoców, co czyni z niej najlepszą bazę pod owoce i galaretki.

ZASTOSOWANIE

Blaty pod ciasta deserowe, keksy, muffinki.

ZALETY

Dodatek jogurtu zapewnia wilgotność i długą świeżość ciasta oraz gwarantuje naturalny smak.



Receptura podstawowa

Mieszanka APC	1000 g
Olej APC	450 g
Jaja	350 g
Woda	50 g

PRZYGOTOWANIE:

Składniki wymieszać w maszynie na średnich obrotach ok. 3 min. Następnie ciasto wlać do blach o wymiarach 60x40 cm, waga ciasta 3kg. Na cieście można poukładać owoce. Wypiekać w temp. 180°C przez ok. 45 min. W przypadku zastosowania owoców mrożonych, czas wypieku należy wydłużyć do 50 min.

Receptura na babkę jogurtową

Mieszanka APC	1000 g
Olej APC	450 g
Jaja	400 g
Woda	50 g

PRZYGOTOWANIE:

Składniki wymieszać w maszynie na średnich obrotach ok. 3 min. Następnie ciasto wlać do formy. Wypiekać w temp. 180°C przez ok. 45 min.

