



WYBORNE 10% i 20%

Wyborne 10% i 20% koncentrat przeznaczony do produkcji aromatycznych i wilgotnych ciast biszkoptowo-tłuszczowych. Wypieczone z mieszanki babki piaskowe i muffiny charakteryzują się niepowtarzalnym smakiem, do którego będzie się chciało wracać !

Receptura 1:

BABKA

WYBORNA FRESH	100 g
Mąka	500 g
Cukier	400 g
Jaja	450 g
Olej	400 g
Woda	100 g



Wszystkie składniki ubijać na średnich obrotach ok. 5 min. aż do uzyskania jednolitej masy. Piec w temp. ok. 180° C przez ok. 45 min. (W zależności od naważki ciasta)

Receptura 2:

BLAT

WYBORNA FRESH	100 g
Mąka	500 g
Cukier	400 g
Jaja	350 g
Olej	350 g
Woda	200 g



Wszystkie składniki mieszać mieszadłem płaskim na średnich obrotach ok. 3-4 min. (Blacha 40/60) Piec w temp. 170-180° C przez ok. 20-25 min.

Propozycja wypieku do Wybornych: Czoki 20%, Jogi 10%, Citron 10%, Orange 10%, Toffi 10%, Korzenne 20%