



SERMIX PLUS

Sermix Plus to stabilizator do sera w ciastach typu sernik i masy serowej wykorzystywanej do wyrobów cukierniczych. Dzięki zastosowaniu Sermix Plus masa serowa jest stabilna, bardziej puszysta i wyjątkowo delikatna. Jego wykorzystanie pozwala zwiększyć wydajność sera i wilgotność masy co przedłuża świeżość ciasta.

Receptura na blachę 60/40

Receptura na ciasto kruche: 1000 g - Kruchmix Tiramisu, 150g - margaryna puff Pastry, 150 g - margaryna (80%), 125 g - jaja

Przygotowanie: wszystkie składniki wymieszać razem ok. 4 min. na 1-biegu lub wolnych obrotach do uzyskania jednolitej masy. Ciasto wywałkować na blachę. Wypiekać w temperaturze 200°C na jasno-brązowy kolor.

Masa serowa receptura 1

6000 g - twaróg
600 g - jaja
3000 g - woda
1800 g - Sermix Plus

Przygotowanie: wymieszać wszystkie składniki razem 1-2 min do uzyskania jednolitej masy.

*Masę serową wyłożyć na kruchy spód
Temperatura pieczenia ok. 170-180°C
Czas pieczenia ok. 80-90 min.*

Masa serowa receptura 2

2640 g - twaróg
1000 g - jaja
1450 g - ubita śmietana UHT 33%
660 g - cukier
850 g - Sermix Plus
6 g - aromat pomarańczowy
6 g - aromat waniliowy

*Przygotowanie: wymieszać wszystkie składniki (oprócz śmietany) razem ok. 5 min na średnich obrotach i dokładnie wymieszać z ubitą śmietaną.
Masę serową wyłożyć na kruchy spód.
Temperatura pieczenia ok. 170-180°C
Czas pieczenia ok. 80 min.*

