



PREMIUM 10% i 20%

Premium 10% i 20% to idealne i wygodne mieszanki do produkcji ciast biszkoptowo-tłuszczowych. Wypieki z tych mieszanek charakteryzują się wysoką jakością i długą świeżością, a przygotowane z nich babki są puszyste i delikatne niczym ciasto biszkoptowe.

Propozycje receptur:

Receptura 1:

BABKA

PREMIUM 10%		100 g
Mąka		470 g
Cukier		430 g
Jaja		500 g
Olej		550 g
Woda		25 g

Wszystkie składniki ubić przez ok. 4-5 min. na średnich obrotach. .
Piec w temp. ok. 180°C przez 50 min.
(w zależności od naważki ciasta)

Receptura 2:

BLAT:

PREMIUM 10%		100 g
Mąka		470 g
Cukier		430 g
Jaja		450 g
Olej		400 g
Woda		100 g

Wszystkie składniki mieszać ok. 4-5 min. na średnich obrotach.
Piec w temp. 160-170°C przez 50 min.
(w zależności od naważki ciasta)

Babki Premium występują w smakach:

- Babka Premium Mix 10% (naturalna)
- Babka Premium Czoko 20% (czekoladowa)

 **TIRAMISU**