



CIASTO UCIERANE YOGO – FRUIT

INFORMACJE OGÓLNE

Mieszanka w formie proszku, idealna do wypieku ciast z owocami, charakteryzująca się delikatnym jogurtowo – maślanym smakiem.

SKŁADNIKI

skrobia PSZENNA, mąka PSZENNA, skrobia modyfikowana, skrobia z tapioki, JOGURT w proszku [mleko krowie], emulgatory: E475, E471, MLEKO w proszku, substancje spulchniające: E450 i E500, E341, skrobia ryżowa, sól, substancja zagęszczająca: E415, aromat naturalny, barwnik: E160b, aromat

OPAKOWANIE

Kod	Rozmiar	Rodzaj	Liczba na palecie
38315	15 kg	Worek	540

WARTOŚCI ODŻYWCZE

Rodzaj	Wartość
Energia (kJ)	1,513.00
Energia (kcal)	361.00
Tłuszcz (g)	2.00
Kwasy tłuszczowe nasycone (g)	1.00
Węglowodany (g)	77.00
Cukry (g)	3.00
Błonnik (g)	4.00
Białko (g)	0.00
Sól (g)	2.00

METODA

Grupa ciasto	
Składnik	KG
Ciasto Ucierane Yogo - Fruit	1.000
Cukier	0.750
Jaja kurze całe	1.100
Olej rzepakowy	0.700
Woda	0.080
Waga całkowita: 3.630	

DESCRIPTION

- połączyć mokre składniki z cukrem, aż do jego rozpuszczenia - dodać Yogo-Fruit, ubijać rózgą 20-30s na szybkich obrotach - masę przełożyć na blachę wyłożoną papierem pergaminowym, - na wierzchu ciasta ułożyć świeże lub mrożone owoce, - piec w temperaturze 170°C - 180°C przez 60 -70minut (czas pieczenia modyfikować w zależności od ilości owoców ułożonych na wierzchu ciasta)



PRZECHOWYWANIE

W chłodnym, ciemnym i suchym miejscu, w szczelnie zamkniętym opakowaniu (4 - 25°C)



OKRES

PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA

270 dni



RODZAJ

sypki



ALERGENY

pszenica, gluten,
mleko krowie



KATEGORIA

Mieszanki Cukiernicze



GOTOWY PRODUKT

wyroby cukiernicze