



DESER LAWY / LAVA CAKE

INFORMACJE OGÓLNE

Doskonały deser zapieczony z zewnątrz i lejącym ganaszem czekoladowym w środku który po rozkrojeniu wylewa się z ciastka.

SKŁADNIKI

cukier, mąka PSZENNA wzbogacona (mąka PSZENNA, węglan wapnia, niacyna, żelazo, tiamina), Kakao o obniżonej zawartości tłuszczu, SERWATKA w proszku, białka MLEKA, aromat, sól, substancja spulchniająca: E500ii, stabilizatory:, E415, JAJA w proszku

OPAKOWANIE

Kod	Rozmiar	Rodzaj	Liczba na palecie
38287	12,5 kg	Worek	750kg

WARTOŚCI ODŻYWCZE

Rodzaj	Wartość
Energia (kJ)	1,596.00
Energia (kcal)	377.00
Tłuszcz (g)	1.78
Kwasy tłuszczowe nasycone (g)	1.11
Węglowodany (g)	79.80
Cukry (g)	59.09
Błonnik (g)	4.00
Białko (g)	8.94
Sól (g)	0.71

METODA

Grupa ciasto		
Składnik	KG	%
Deser Lawa Mix	1.000	51.30
Woda	0.200	10.30
Margaryna	0.600	30.80
Jaja kurze całe	0.150	7.70

Waga całkowita: 1.950

WYDAJNOŚĆ

21 sztuk

DESCRIPTION

- margarynę rozpuścić (temp. ok 50°C), połączyć kolejno z ciepłą wodą (ok 35°C) i jajkiem - dodać mieszankę „Deser Lawa / Lava Cake” - mieszać (mieszadłem płaskim) do uzyskania gładkiej masy ok. 5 minut, na wolnych obrotach - odważać ok 90 g porcje, wykladać do foremek aluminiowych, lekko spryskanych tłuszczem SPRINK - wypiek: piec wsadowy: temperatura góra 210°C, dół 200°C, czas około 12 minut (otwarte lufty) piec konwekcyjny: temperatura góra 170°C, czas około 9 minut piec obrotowy: temperatura góra 190°C, czas około 9 minut



**PRZECHOWYWANIE PRZYDATNOŚCI
DO SPOŻYCIA**

ciemnym i suchym miejscu (<25 °C)



OKRES

270 dni



RODZAJ

proszek



ALERGENY

laktoza, mleko
krowie, gluten,
pszenica, jęczmień,
jaja kurcze



KATEGORIA

Mieszanki Cukiernicze



SKŁADNIKI

Dla wegetarian



**GOTOWY
PRODUKT**

wyroby cukiernicze