



UCIERANE CZEKOLADOWE

INFORMACJE OGÓLNE

Baza biszkoptowo – tłuszczowa do wypieku wyrobów o głębokim czekoladowym kolorze, smaku gorzkiej czekolady i dużej wilgotności utrzymującej się do kilku dni.

Surowiec nadaje się do produkcji blatów pod kostki, spodów do tortów oraz muffinek. Zwięzła struktura pozwala na utrzymanie podczas wypieku owoców, sera twarogowego czy mas typu Pol-Mix Kokosowy.

Ciasto czekoladowe nadaje się do produkcji zarówno w pracowniach rzemieślniczych, jak i w zakładach zautomatyzowanych.

Gotowe ciasto ma zawsze niezmiennie tę samą jakość i apetyczny wygląd, możemy je od razu kroić i przekładać. Spoista struktura pozwala również uzyskać cieńsze niż standardowe warstwy.

Największe korzyści Ucieranego Czekoladowego:

- intensywnie czekoladowy smak i zapach
- bardzo wilgotny miękisz
- niespotykana ciemna barwa
- bardzo szybkie przygotowanie
- brak odpowiedników na rynku
- nawiązanie do tradycyjnych ciast
- szerokie zastosowanie.

SKŁADNIKI

cukier, mąka PSZENNA wzbogacona (mąka PSZENNA, węglan wapnia, niacyna, żelazo, tiamina), Kakao o obniżonej zawartości tłuszczu, skrobia modyfikowana, emulgatory: E475, E481, E433, skrobia ryżowa, substancje spulchniające: E450 i E500, sól, GLUTEN PSZENNY, aromat

OPAKOWANIE

Kod	Rozmiar	Rodzaj	Liczba na palecie
38286	12,5 kg	Worek	500

WARTOŚCI ODŻYWCZE

Rodzaj	Wartość
Energia (kJ)	1,636.00
Energia (kcal)	386.00
Tłuszcz (g)	3.00
Kwasy tłuszczowe nasycone (g)	2.00
Węglowodany (g)	80.00
Cukry (g)	48.00
Błonnik (g)	4.00
Białko (g)	5.00
Sól (g)	1.00

METODA

Grupa ciasto	
Składnik	KG
Ucierane czekoladowe	1.000
Jaja kurze całe	0.500
Olej rzepakowy	0.350
Woda	0.250
Waga całkowita: 2.100	

DESCRIPTION

- połączyć wszystkie składniki ciasta, - mieszać "łiściami" 1 minutę na wolnych obrotach (można również zamieszać ręcznie, im ciasto mniej "umęczone" tym lepiej) - wylać ciasto do foremek lub na blachę wypiekową wyłożoną papierem pergaminowym, - piec w temperaturze 170 °C: *blat przez około 25 minut
*babka o naważce 0,35 kg przez około 45 minut



PRZECHOWYWANIE

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



OKRES

360 dni



RODZAJ

sypki



ALERGENY

pszenica, gluten



KATEGORIA

Mieszanki Cukiernicze



GOTOWY PRODUKT

babki, ciasta warstwowe, muffina, wyroby cukiernicze