



WARUNKI WYSTAWIANIA

W temperaturze otoczenia



KATEGORIA

Receptury cukiernicze



OKAZJA

Do kawy, Drugie śniadanie,
Przekąska, Słodka przekąska



GOTOWY PRODUKT

Baton, Ciasteczko

BABECZKI MALINOWO- KARMELOWE

INFORMACJE OGÓLNE

Słodka przekąska o niezwykłym aromacie i pięknej barwie.

Intensywnie malinowy smak rubinowego karmelu, bardzo przyjemna dla oka kolorystyka sprawiają, że babeczki pięknie wyglądają w witrynie każdej cukierni i kawiarni.

Idealnie nadają się jako monoporcja lub poczęstunek do kawy.

W składzie : **Karmel o smaku malinowym** oraz **polewa non-temp z linii Chockex**

SKŁADNIKI

Grupa Babeczka (gotowe korpusy) ok 50 szt

Składnik	KG	%
Korpus kruchej babeczki 5 cm	0.400	25.80
Waga całkowita: 0.400		

Grupa Nadzienie

Składnik	KG	%
Karmel o smaku malinowym	0.440	28.40
Margaryna	0.130	8.40
Syrop glukozowy	0.130	8.40
Nadzienie malinowe	0.150	9.70
CHOCKEX - NON TEMP RUBY - POLEWA BAKELS	0.100	6.50

Waga całkowita: 0.950

Grupa Dekoracja

Składnik	KG	%
Maliny świeże	0.150	9.70
CHOCKEX - NON TEMP RUBY - POLEWA BAKELS	0.050	3.20

Waga całkowita: 0.200

wydajność: ok 50 babeczek ø5 cm

METODA

- rozgrzać do ok 30-35°C **Chockex Ruby**
- babeczki kruche (gotowe) posmarować cienką warstwą **Chockex Ruby**, by zapobiec nasiąkaniu ciasta
- na spód babeczek nałożyć w niewielkiej ilości dowolne kwaśne nadzienie owocowe (np. malinowe),
- margarynę podgrzać z syropem glukozowym (zagotować)
- dodać karmel **Karmel o smaku malinowym** i wszystkie składniki dokładnie wymieszać do uzyskania gładkiej masy
- za pomocą rękawa cukierniczego dopełnić babeczki gotową, rozgrzaną (plastyczną) masą karmelową,
- po wystygnięciu udekorować Chockex Ruby i świeżymi malinami