



BABKA CIĘTA Z METRA

INFORMACJE OGÓLNE

Jeden z najdoskonalszych w swojej prostocie i najlepszych projektów realizacyjnych dla cukierni. Babka cięta z metra – to doskonale ciasto biszkoptowo-tłuszczowe o strukturze i charakterze domowego ciasta, gwarantujące doskonałą odsprzedaż i ogrom możliwości modyfikacji receptur.

Ekonomiczna mieszanka nie zawiera cukru, to oznacza, że w zależności od rodzaju babki, jej dodatków i charakteru można we własnym zakresie zmieniać poziom słodkości oraz łatwo kalkulować koszty surowcowe.



Aby skorzystać z większej ilości receptur przygotowanych dla Klientów **ZALOGUJ SIĘ** lub załóż konto w serwisie Mój Bakels: [REJESTRACJA](#)



WARUNKI WYSTAWIANIA

W temperaturze otoczenia



KATEGORIA

Receptury cukiernicze



OKAZJA

Boże Narodzenie, Do kawy, Karnawał, Słodka przekąska, Święta Wielkanocne



GOTOWY PRODUKT

Babka, Ciasto foremkowe

RECEPTURA PODSTAWOWA

SKŁADNIKI

Grupa Babka z metra

Składnik	KG
<u>BABKA CIĘTA Z METRA MIX, BAKELS</u>	1.000
Jaja	1.200
Cukier	1.100
Olej	0.950
	0.100
Waga całkowita:	4.350

wydajność: 3 blachy wypiekowe, podłużne

METODA

Wszystkie składniki połączyć razem.

Mieszać przez 5 minut na wysokich obrotach .

Do blach spryskanych SPRINK od Bakels i wyłożonych papierem pergaminowym (tylko dno) wylać ciasto w naważce 1,4 kg / blachę.

Piec w temperaturze 160°C przez 60 minut przy zamkniętym kominie.