BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakels.pl



BABKA KORZENNA Z ORZECHAMI W POLEWIE CZEKOLADOWO–POMARAŃCZOWE

INFORMACJE OGÓLNE

Doskonała babka korzenna z orzechami już gotowa do wdrożenia.

Szlachetna w smaku, korzenna, aromatyczna babka, idealna w okresie świątecznym i na długie jesienno-zimowe wieczory. Prosta receptura, łatwe przygotowanie i doskonały, powtarzalny efekt wprowadzi w świąteczny nastrój.

Składniki użyte do Babki Korzennej można z powodzeniem wdrażać do wielu innych receptur jak ciasta z blachy, różnego rodzaju formy babki (małe i większe, kominowe).

W tej recepturze użyto orzechów włoskich, ale w zależności od potrzeb można zmieniać dodatki i dekorować (oraz dodawać do ciasta) inne bakalie i dekoracje.

SKŁADNIKI

WARUNKI WYSTAWIANIA

W temperaturze otoczenia

KATEGORIA

Receptury cukiernicze

OKAZJA

Boże Narodzenie, Do kawy, Karnawał

GOTOWY PRODUKT

Babka, Ciasto foremkowe

Grupa Ciasto

Składnik	KG	%
Ciasto Korzenne	2.500	53.20
Jaja	0.600	12.80
Woda	0.600	12.80
	Waga całkowita: 3.700	

Grupa Polewa

Składnik	KG	%
TRUFLA POMARAŃCZOWA BAKELS	0.600	12.80
CHOKEX - NON TEMP DARK - POLEWA BAKELS	0.200	4.30
	Waga całkowita: 0.800	

Grupa Dekoracja

Składnik	KG	%
Orzechy włoskie	0.200	4.30
	Waga całkowita: 0.200	

wydajność: 9 x 400 g

METODA

Ciasto:

- wszystkie składniki oprócz orzechów połączyć i wstępnie wymieszać (liściem) przez około 1 minutę na wolnych obrotach
- następnie oskrobać brzegi kociołka i ponownie mieszać na średnich obrotach przez 3-4 minuty
- przygotowane ciasto wylać do spryskanych SPRINK lub nasmarowanych tłuszczem forem kominowych (po 400g)
- przed wylaniem ciasta na dno foremki wysypać po ok 20g orzechów, pozostawiając część do dekoracji
- pieczemy ok 50 minut na otwartych luftach w temperaturze 175°C
- po wypieku studzimy i wykańczamy polewą czekoladowo – pomarańczową

Polewa czekoladowo-truflowa:

- po rozpuszczeniu Non tempa dodać Truflę Pomarańczową i ponownie rozpuścić
- po oblaniu dekorować według uznania