



## WARUNKI WYSTAWIANIA

W temperaturze otoczenia



## KATEGORIA

Receptury cukiernicze



## OKAZJA

Do kawy, Drugie śniadanie, Przekąska, Słodka przekąska



## GOTOWY PRODUKT

Baton, Ciasteczko

# BATON KARMELOWY Z PŁATKÓW KUKURYDZIANYCH

## INFORMACJE OGÓLNE

Słodka przekąska o niezwykłej lekkości i chrupkości. Łatwa w przygotowaniu, bardzo korzystna w kalkulacji produkcyjnej.

Wyrób podawany w formie batoników doskonale sprawdza się w cukierniach i kawiarniach. Pięknie wygląda w witrynie i nadaje ofercie cukierniczej nowoczesny charakter.

Dla zróżnicowania oferty proponujemy dwie odmiany:

- Baton karmelowy – przygotowany w oparciu o [Karmel „Krówka Śmieszka”](#)
- Baton malinowy – przygotowany z [Karmelu o smaku malinowym](#)

Obie odmiany przygotowujemy w podobny sposób, w oparciu o tę samą recepturę.

Batoniki można dowolnie dekorować sięgając po nasze [polewy non-temp z linii Chockex](#), które dodają estetyki, smaku i podkreślają charakter tych przekąsek.

## BATON KARMELOWY

## SKŁADNIKI

**Grupa Baton karmelowy**

Składnik	KG	%
<b><u>KARMEŁ KRÓWKA ŚMIESZKA, BAKELS</u></b>	0.440	38.30
płatki kukurydziane	0.350	30.40
Margaryna	0.130	11.30
Syrop glukozowy	0.130	11.30
<b><u>CHOKEKX - NON TEMP DARK - POLEWA BAKELS</u></b>	0.100	8.70
<b>Waga całkowita: 1.150</b>		

**wydajność:** 1 blaszka 60 x 10 cm, ok 1200 g

## METODA

- margarynę podgrzać ze syropem (zagotować)
  - dodać karmel "Krówka Śmieszka" i wszystkie składniki dokładnie wymieszać do uzyskania gładkiej masy
  - całość wymieszać w kociołku z płatkami kukurydzianymi
  - spód blaszki wyłożyć pergaminem i rozprowadzić masę karmelową lekko ją ugniatając
  - odstawić w chłodne miejsce do czasu utwardzenia się masy
  - wyciągnąć z formy, odwrócić i zdjąć pergamin
  - podgrzać masę Chockex Dark i oblać powierzchnię batonu
  - po zastygnięciu Chockex ponownie odwrócić
  - wykończyć dekoracyjnie podgrzaną masą karmelową "Krówka Śmieszka" tworząc poprzeczne paski.
- Baton można kroić w dowolne pasy/kostki, ponadto samą masę można formować także w innych formach (np. do muffinów, w kształtkach lub foremkach okrągłych)

## BATON MALINOWY

### SKŁADNIKI

**Grupa Baton malinowy**

Składnik	KG	%
<b><u>Karmel o smaku malinowym</u></b>	0.440	38.30
płatki kukurydziane	0.350	30.40
Margaryna	0.130	11.30
Syrop glukozowy	0.130	11.30
<b><u>CHOCKEX - NON TEMP RUBY - POLEWA BAKELS</u></b>	0.100	8.70
<b>Waga całkowita: 1.150</b>		

**wydajność:** 1 blaszka 60 x 10 x 5 cm

## METODA

- margarynę podgrzać ze syropem (zagotować)
- dodać karmel o smaku malinowym i wszystkie składniki dokładnie wymieszać do uzyskania gładkiej masy
- całość wymieszać w kociołku z płatkami kukurydzianymi
- spód blaszki wyłożyć pergaminem i rozprowadzić masę karmmelową lekko ją ugniatając
- odstawić w chłodne miejsce do czasu utwardzenia się masy
- wyciągnąć z formy, odwrócić i zdjąć pergamin
- podgrzać masę Chockex Ruby i oblać powierzchnię batonu
- po zastygnięciu Chockex ponownie odwrócić
- wykończyć dekoracyjnie podgrzaną masą Karmel o smaku malinowym, tworząc poprzeczne paski.

Baton można kroić w dowolne pasy/kostki, ponadto samą masę można formować także w innych formach (np. do muffinów, w kształtkach lub foremkach okrągłych)