



WARUNKI WYSTAWIANIA

W temperaturze otoczenia



KATEGORIA

Receptury cukiernicze



OKAZJA

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



GOTOWY PRODUKT

Babka, Ciasto deserowe,
Ciasto foremkowe

CIASTO KARMELOWE

INFORMACJE OGÓLNE

Bardzo łatwe w przygotowaniu, proste ciasto o intensywnie karmelowym smaku i aromacie. Przygotowane z mieszanki **Ciasto o smaku karmelowym mix** oraz nadzienia **Caramel Cream** doskonale sprawdza się w znanej formie handlowej podłużnej babki z metra.

To ciasto doskonale smakuje, świetnie wygląda a najbardziej kusi karmelowym aromatem. Z pewnością przypadnie do gustu wielu klientom Waszej cukierni.

SKŁADNIKI

Grupa ciasto

Składnik	KG	%
CIASTO O SMAKU KARMELOWYM MIX	2.300	35.90
Jaja	0.850	13.30
Olej	0.750	11.70
Woda	0.510	8.00

Waga całkowita: 4.410

Grupa dekoracja

Składnik	KG	%
<u>CARAMEL CREAM</u>	1.200	18.70
Waga całkowita: 1.200		

Grupa kruszonka karmelowa

Składnik	KG	%
<u>CIASTO O SMAKU KARMELOWYM MIX</u>	0.200	3.10
Margaryna	0.200	3.10
Mąka pszenna	0.200	3.10
Cukier	0.200	3.10
Waga całkowita: 0.800		

wydajność: 4 blaszki 60x10 cm

METODA

Wszystkie składniki połączyć i mieszać na 2 biegu przez 3 minuty płaskim mieszadłem.

Gotowe ciasto rozłożyć do czterech forem do Babki z Metra (60 x 10 x 5 cm) wyłożonych pergaminem.

Za pomocą rękawa cukierniczego nanieść wzdłuż trzy paski Carmel Cream po 300g na każdą babkę.

Całość posypać kruszonką o smaku karmelowym dozując po około 200g na każdą babkę.

Czas pieczenia około 50 minut.

Temperatura wypieku 180°C