



WARUNKI WYSTAWIANIA

W temperaturze otoczenia



KATEGORIA

Receptury cukiernicze



OKAZJA

Boże Narodzenie, Do kawy,
Karnawał, Słodka przekąska,
Święta Wielkanocne,
Wesela i jubileusze



GOTOWY PRODUKT

Babka

CZARDASZ

INFORMACJE OGÓLNE

Intensywny ciemny kolor, doskonała forma babki z serowym nadzieniem i aromatyczna polewa truflowa.

To receptura przygotowana w oparciu o mieszankę **UCIERANE CZEKOLADOWE**

SKŁADNIKI

Grupa Ciasto

Składnik	KG	%
UCIERANE CZEKOLADOWE MIX	2.000	30.30
BAKELS		
Jaja	1.000	15.20
Olej	0.700	10.60
Woda	0.400	6.10
Waga całkowita:		4.100

Grupa Nadzienie serowe

Składnik	KG	%
Nadzienie serowe	2.000	30.30
Waga całkowita: 2.000		

Grupa Polewa

Składnik	KG	%
CHOKEX - NON TEMP DARK - POLEWA	0.250	3.80
BAKELS		
TRUFLA KAKAOWA BAKELS	0.250	3.80
Waga całkowita: 0.500		

wydajność: 10 x 450 g babka

METODA

- połączyć składniki na ciasto ciemne
- mieszać łopatką na wolnych obrotach przez ok. 1 minutę
- przygotować formy na babkę z kominkiem
- przy pomocy rękawa cukierniczego nakładać do foremek na przemian 200 g ciasta ciemnego, 200 g nadzienia serowego i ponownie 200 g ciasta ciemnego
- całość wypiekać przy otwartym lufcie
- w temperaturze 180°C przez około 55 min
- po wystudzeniu wykończyć roztopioną polewą