



## WARUNKI WYSTAWIANIA

W temperaturze otoczenia



## KATEGORIA

Receptury cukiernicze



## OKAZJA

Boże Narodzenie, Do kawy, Halloween, Karnawał, Słodka przekąska, Wesela i jubileusze



## GOTOWY PRODUKT

Ciasto foremkowe

# ŚWIĄTECZNE CIASTO BABUNI

## INFORMACJE OGÓLNE

Doskonała propozycja do poszerzenia oferty o świąteczne ciasta czekoladowe z dodatkiem owocowego nadzienia i mieszanki orzechów.

Przygotowany z wykorzystaniem Ciasta ucieranego czekoladowego oraz powideł śliwkowych jest bardzo łatwy w przygotowaniu.

Ciasto biszkoptowo-tłuszczowe o bardzo ciemnej czekoladowej barwie jest dobrze postrzegane przez Klientów cukierni, a zastosowanie żelu Donut-Glaze do dekoracji podnosi jego walory estetyczne i przedłuża świeżość.

## SKŁADNIKI

### Grupa Ciasto

Składnik	KG
<b>UCIERANE CZEKOLADOWE MIX BAKELS</b>	2.000
Jaja	1.000
Olej	0.700
Woda	0.400
Przyprawa piernikowa	0.100

**Waga całkowita:** 4.200

#### Grupa Dodatki

Składnik	KG
Powidła śliwkowe	1.000
<b>Waga całkowita:</b>	<b>1.000</b>

#### Grupa Dekoracja

Składnik	KG
Mieszanka orzechowo-migdałowa	0.400
<b><u>DONUT GLAZE - NEUTRALNY, BAKELS</u></b>	0.400
<b>Waga całkowita:</b>	<b>0.800</b>

**wydajność:** 10 ringów ø16 cm lub 1 blacha 60 x 40 cm

## METODA

Ciasto: Połączyć wszystkie składniki i mieszać na wolnych obrotach 2 minuty. Po wymieszaniu wyłożyć do 10 ringów ø16 cm lub na jedną blachę 60 x 40 cm.

Za pomocą rękawa cukierniczego nanieść powidła śliwkowe na ciasto.

Posypać całość mieszanką migdałowo-orzechową.

Piec w temperaturze 170°C przez ok 50 minut, następnie wystudzić.

Dekoracja: Po wypieczeniu i ostudzeniu rozpuścić 400 g żelu Donut-glaze Neutral i nanieść równomiernie na wystudzone ciasto.