



ŚWIĄTECZNY PLACEK KORZENNO-ŚLIWKOWY

INFORMACJE OGÓLNE

Ten placek to propozycja na okres jesienny i świąteczny ; świeże lub zamrożone śliwki to skarby końcówki lata, a aromat korzenny i cynamonowy niemal zawsze kojarzy się z magią świąt.

Prosta receptura, łatwa aplikacja i realizacja na gotowej mieszance **BABKA Z METRA MIX** to dobre rozwiązanie dla każdej cukierni. Niska temperatura wypieku i krótki czas przygotowania to dobra propozycja, która daje lepszą efektywność kosztową, a jednocześnie zapewnia łatwą odsprzedaż smacznego ciasta.

SKŁADNIKI



WARUNKI WYSTAWIANIA

W temperaturze otoczenia



KATEGORIA

Receptury cukiernicze



OKAZJA

Boże Narodzenie, Do kawy,
Karnawał, Słodka przekąska



GOTOWY PRODUKT

Ciasto foremkowe

Grupa Ciasto

Składnik	KG
<u>BABKA CIĘTA Z METRA MIX, BAKELS</u>	1.100
Jaja	1.200
Śliwki	1.200
Olej	1.000
Kakao	0.060
Przyprawa piernikowa	0.120
Waga całkowita:	4.680

Grupa Kruszonka cynamonowa

Składnik	KG
Mąka pszenna	0.450
Redmons Cynamonowy CL	0.250
Margaryna	0.100
Cukier	0.050
Waga całkowita:	0.850

wydajność: 1 blacha 60 x 40 cm

METODA

CIASTO:

- wszystkie składniki mokre połączyć z cukrem, kakao i przyprawą - mieszać, aż cukier się rozpuści
- następnie dodać babkę z metra i wszystko mieszać przez ok 3 minuty na wolnych obrotach
- dodać do ciasta połowę ilości śliwek, wymieszać i całość wyłożyć na blaszkę wyłożoną papierem
- pozostałą ilość śliwek rozłożyć nieregularnie po powierzchni

KRUSZONKA:

- margarynę rozpuścić i wystudzić
- wszystkie składniki połączyć do uzyskania sypkiej masy

Ciasto obłożone śliwkami posypać kruszonką i wypiec w temperaturze 170°C przez ok. 60 minut przy otwartych luftach.