BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakels.pl

TRUFLOWA BABKA Z METRA

INFORMACJE OGÓLNE

Wyjątkowo smaczna wariacja na naszego doskonałego przepisu. Modyfikacja dobrze znanej formuły obejmuje łatwą aplikację nadzienia jabłkowego i kruszonki, co w szybki i prosty sposób dodaje Państwu całkowicie nowy produkt do lady cukierniczej.

Receptura opiera się na zastosowaniu mieszanki **BABKA CIĘTA Z METRA MIX** czyli doskonałego ciasta biszkoptowo-tłuszczowego o strukturze i charakterze ciasta domowego.

Idealnie nadaje się do poszerzenia asortymentu ciast pieczonych w formie długiej, sprzedawanych „z metra” czyli na oczekiwane przez Klienta porcje wagowe. To sprawdzone rozwiązanie pozwala nie tylko na łatwe i szybkie obsługiwanie Klientów cukierni, ale także zmniejsza straty odkrawanych i nie sprzedanych „końcówek” ciast.

Ekonomiczna mieszanka nie zawiera cukru, to oznacza, że w zależności od rodzaju babki, jej dodatków i charakteru można we własnym zakresie zmieniać poziom słodkości oraz łatwo kalkulować koszty surowcowe.

SKŁADNIKI

WARUNKI WYSTAWIANIA

W temperaturze otoczenia

KATEGORIA

Receptury cukiernicze

OKAZJA

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

GOTOWY PRODUKT

Ciasto foremkowe

Grupa Ciasto

Składnik	KG	%
BABKA CIĘTA Z METRA MIX, BAKELS	0.300	17.00
Cukier	0.220	12.40
Jaja	0.300	17.00
Olej	0.300	17.00
Kakao	0.045	2.50
Aromat rumowy	0.002	0.10
	Waga całkowita: 1.167	

Grupa Nadzienie

Składnik	KG	%
Jabłka prażone	0.300	17.00
Cynamon	0.002	0.10
	Waga całkowita: 0.302	

Grupa Kruszonka

Składnik	KG	%
Mąka pszenna	0.150	8.50
Cukier	0.075	4.20
Margaryna	0.075	4.20
	Waga całkowita: 0.300	

wydajność: 1 forma 60 x 10 cm (babka z metra)

METODA

Ciasto:

Wszystkie składniki połączyć, mieszać na średnich obrotach za pomocą płaskiego mieszadła około 4 minut.

Natłuścić foremkę za pomocą **SPRINK**

Całą masę wylać do foremki 60x10 cm od Babki z metra.

Nadzienie:

Jabłka zmieszać z cynamonem i dozować na surowe ciasto za pomocą rękawa cukierniczego wzdłuż foremki.

Kruszonka:

Połączyć składniki do uzyskania na wpół sypkiej masy.

Ciasto posypać kruszonką przed wypiekaniem.

Pieczenie:

Piec w temperaturze 180°C przez około 55 minut.