

CHOCO CAKE SPECIAL

Produkt: Choco Cake Special to mieszanka ciasta biszkoptowo-tłuszczowego o mocno czekoladowym smaku. Dzięki zawartości wysokiej jakości kakao gwarantuje niepowtarzalny pyszny smak i stanowi doskonałą propozycję na wszelkiego rodzaju ciasta z owocami, kruszonką lub kremem.

Propozycja receptury: Ciasto typu W-Z

Receptura ciasto: (rant bukowy 25x60 cm)

NAZWA SUROWCA	ILOŚĆ(g)
Mieszanka „CHOCO-CAKE SPECIAL”	1000
jaja	350
olej	300
woda	150
Razem	1800

Receptura krem:

NAZWA SUROWCA	ILOŚĆ(g)
„KREM DE LUX” lub „SUPER KREM”	200
Creline	250
woda(zimna, przegotowana)	500
Razem	950

Metoda krem:

Wymieszać wszystkie składniki razem do uzyskania jednolitej konsystencji.

Metoda- ciasto:

Wymieszać wszystkie składniki razem.

Czas ubijania: ok.5 min/ średnie obroty

Temp. pieczenia: 160°C-170°C

Czas pieczenia: ok.50 min.

Po upieczeniu i ostygnięciu przeciąć na dwie warstwy i przełożyć kremem.

Dekorować kremem oraz dekoracjami z czekolady lub wg uznania.

Warunki przechowywania:

Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu,
w nieotwartym opakowaniu.

Opakowanie: 10 i 25 kg wielowarstwowe worki papierowe powlekane polietylenem.

Termin ważności: 6 miesięcy.

