



BAKMIX CHOCO

Mieszanka ciasta biszkoptowo-tłuszczowego o smaku czekoladowym

BAKMIX CHOCO to babka biszkoptowo-tłuszczowa o charakterystycznym czekoladowym kolorze, smaku i aromacie. Jej delikatna, puszysta struktura oraz wilgotność miękiszu sprawiają, że znacznie przewyższa jakością babkę przygotowaną metodą tradycyjną. Dodatkową zaletę stanowi także szybkość i prostota wykonania niemal w każdym momencie, co jest szczególnie ważne zwłaszcza w okresach wzmożonej produkcji.

Zastosowanie: Babka CHOCO

Propozycja receptury:

BABKĄ CHOCO
WARIANT I
BAKMIX CHOCO 1000 g
 Jaja 450 g
 Margaryna (80%) 450 g

WARIANT II (z olejem)
BAKMIX CHOCO 1000 g
 Jaja 450 g
 Olej 400 g
 Woda 100 g

Procedura:

- ◆ Metoda: Ubić wszystkie składniki razem
- ◆ Czas ubijania: 5-6 min. na średnich obrotach
- ◆ Temperatura pieczenia: 180°C
- ◆ Czas pieczenia: 40 - 50 min.