

Ciastka Kruche Multidrop

Produkt:

20% koncentrat ciasta kruchego. Koncentrat znajduje zastosowanie jako baza w produkcji przemysłowej, do sporządzenia wszelkich ciast kruchych np. ciasteczek wyciskanych, gniazdkowych (z dodatkiem kremów termostabilnych lub nadzień owocowych) oraz herbatników, idealny do obróbki maszynowej na urządzeniach typu Multidrop lub obróbki ręcznej (np. szprycowania).

Zalety:

- wygodny w użyciu
- wielowariantowość zastosowania
- dobra i stabilna jakość
- ciastka nie kruszą się, nadają się do pakowania

Receptura podstawowa:

Mieszanka Ciastka kruche Multidrop	200 g
Mąka pszenna t550	550 g
Cukier puder/cukier kryształ	250 g
Margaryna 80%	450 g
Jaja	50 g

Razem 1500 g

Metoda:

Ubić margarynę z cukrem i jajem do jednolitej konsystencji.
Czas ubijania: ok. 15-20 min.
Mąkę wymieszać z koncentratem i delikatnie za pomocą palety lub ręcznie, połączyć z ubitą masą tłuszczową
Temp. pieczenia: ok. 210°C
Czas pieczenia: ok. 12-15 min. w zależności od masy ciasta.

