

SUPER!**BABKA**

- Produkt:** mieszanka ciasta biszkoptowo-tłuszczowego o lekko waniliowym aromacie z nutą skórki cytrynowej
- Podstawowe zalety:**
- słonecznie żółty kolor miększu
 - bardzo spulchnione ciasto o długiej świeżości i naturalnej porowatości
 - doskonała w wersji marmurkowej, z różnymi dodatkami, np. kakao, rodzyнки, owoce kandyzowane oraz jako spody pod świeże owoce lub w wersji keksa (bez potrzeby zwiększenia ilości mąki)
 - szybka, łatwa i elastyczna w przygotowaniu
- Receptura podstawowa:**
- | NAZWA SUROWCA | ILOŚĆ(g) |
|---------------|----------|
| „SUPER BABKA” | 1000 |
| jaja | 450 |
| olej roślinny | 400 |
| woda | 100 |
| razem | 1950 |
- Metoda:** Wymieszać wszystkie składniki razem.
Czas mieszania: ok. 4 min - szybkie obroty
Naważka: 400 g
Temp. pieczenia: 180°C
Czas pieczenia: ok. 40 min.
Dekorować wg uznania.

CREDIN

SUPER!**BABKA****Propozycja receptury:****Super Keks****NAZWA SUROWCA****„SUPER BABKA”**

jaja
olej roślinny
mieszanka owocowo-keksowa
razem

ILOŚĆ (g)

1000
450
400
500
2350

Metoda:

Wymieszać wszystkie (za wyjątkiem mieszanki owocowo-keksowej) składniki razem.
Czas mieszania: ok. 4 min - szybkie obroty
Pod koniec ubijania dodać mieszankę owocowo - keksową.
Naważka: 450 g
Temp. pieczenia: 180°C
Czas pieczenia: ok. 40 min.
Dekorować wg uznania.

CREDIN