



BAKMIX MAŚLANY

Mieszanka ciasta biszkoptowo-tłuszczowego o smaku maślanym

BAKMIX MAŚLANY to nowa, wspaniale nawilżona i napowietrzona babka piaskowa o niepowtarzalnym prawdziwym maślanym smaku i aromacie. Swoją delikatną strukturą, prawdziwie żółtym kolorem miększu oraz złocistą skórką przypomina domową babę, przygotowaną na prawdziwym wiejskim maśle. Babka maślana przygotowana metodą jednofazową jest szybka i prosta w produkcji, a przy tym doskonale zachowuje świeżość nawet do 21 dni od daty wyprodukowania.

Propozycja receptury:

BABKĄ PIASKOWĄ MAŚLANĄ

WARIANT I

BAKMIX MAŚLANY	1000 g
Jaja	450 g
Olej	400 g
Woda	100 g

WARIANT II

BAKMIX MAŚLANY	1000 g
Jaja	450 g
Margaryna (80%)	450 g

Procedura:

- ♦ Metoda: Ubić wszystkie składniki razem
- ♦ Czas ubijania: 5-6 min. na średnich obrotach
- ♦ Temperatura pieczenia: 170 - 180°C
- ♦ Czas pieczenia: 40 - 50 min.

Propozycja receptury:

(na blacie 40 x 60)

CIASTO MAŚLANE

BAKMIX MAŚLANY	2000 g
Jaja	900 g
Olej	800 g
Woda	100 g

(poprzez zredukowane ilości wody masa ciasta utrzyma więcej owoców)

Procedura:

- ♦ Metoda: Ubić wszystkie składniki razem
- ♦ Czas ubijania: 5-6 min. na średnich obrotach
Masę wylać na uprzednio przygotowaną blachę, włożyć owoce (według upodobania) lub nadzienie
- ♦ Temperatura pieczenia: 170°C
- ♦ Czas pieczenia: 50 min.

Ciasto po wystygnięciu można posmarować żelem CREDIGEL BRILHO lub wyszprycować paski jabłkiem prażonym na przemian z ubitą śmietaną CRELINE lub wykończyć pomadą cukrową.