

Ciasto Parzone



NOWOŚĆ !

CRE DIN

Ciasto Parzone

NOWOŚĆ !

Produkt: Mieszanka ciasta parzonego do wypieku ptysiów, eklerów, groszku ptysiewego itp.

Zalety: Mieszanka CIASTO PARZONE gwarantuje zawsze dobrą, jednolitą jakość wyrobów gotowych oraz szybkie i łatwe wykonanie, bez konieczności zaparzania mąki. CIASTO PARZONE to również lepszy smak i kolor ciasta w porównaniu do ciasta przygotowywanego metodą tradycyjną.

Propozycja receptury:

Mieszanka CIASTO PARZONE	1000 g
Jaja	1000 g
Olej roślinny	300 g
Woda (temp. 50 - 55°C)	1200 g

Metoda:

Wymieszać wszystkie składniki razem do uzyskania jednolitej masy

Czas mieszania: ok. 3 min.

Temp. pieczenia: ok. 220°C

Czas pieczenia: ok. 20 min.

Propozycja masy:

Krem śmietankowo-budyniowy

Woda	1000 g
KREM DE LUX	400 g
CRELINE	400 g

Metoda:

Ubić CRELINE, osobno ubić Krem De Lux z wodą, a następnie połączyć oba kremy i wymieszać.

Krem doskonale nadaje się do wypełnienia eklerów, ptysiów i innych kremowych ciastek.

CREDIN

CREDIN POLSKA Sp. z o.o.
ul. Czysta 6
PL 55-050 Sobótka
e-mail: credin.sobotka@credin.com.pl
dz.handlowy@credin.com.pl

tel. (+48 71) 31 62 124
fax (+48 71) 31 62 885

www.credin.pl