

Babka Domowa



TA BABKA NIGDY CIĘ NIE ZDRADZI !

CRE DIN

Babka Domowa

Produkt: Mieszanka ciasta biszkoptowo-tuszczowego

Zastosowanie: Babka domowa, babka marmurkowa

Zalety: BABKA DOMOWA to wysokiej jakości mieszanka do wypieku zarówno tradycyjnej babki piaskowej jak i babki marmurkowej. Jednorodna, puszysta struktura miękiszu, duże nawilgotnienie, delikatna skórka, a przy tym bardzo dobry smak i aromat to niewątpliwie najważniejsze zalety babki domowej.

Propozycja receptury:

WARIANT 1

BABKA DOMOWA	1000 g
Jaja	450 g
Olej	400 g
Woda	100 g

WARIANT 2

BABKA DOMOWA	1000 g
Jaja	500 g
Margaryna (80%)	500 g

BABKA MARMURKOWA

1/3 masy ciasta piaskowego
zmieszać z kremem kakaowym

KREM KAKAOWY

Woda (gotująca)	40 g
Kakao	20 g

Procedura:

Ubić wszystkie składniki razem.
Czas ubijania: 5 - 8 min. na średnich obrotach.
Temperatura pieczenia: 180°C.
Czas pieczenia: ok. 40 - 50 min.



CRE DIN

CRE DIN 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