

CHOCO MIX

Mieszanka ciasta biszkoptowo-tłuszczowego o smaku czekoladowym do produkcji wysokiej jakości ciast czekoladowych, ciast z owocami, babek czekoladowych, muffinek, blatów, spodów, tacek i wielu innych wyrobów.

Receptura podstawowa

CHOCO MIX	1000 g
Jaja	450 g
Olej	400 g
Woda	150 g

Ciasto z owocami

CHOCO MIX	1000 g
Jaja	450 g
Olej	400 g
Woda	100-150 g
Owoce	ok.1000g

Przygotowanie:

Wszystkie składniki mieszamy razem mieszadłem płaskim

czas mieszania: od 0,5 do 2 min. na średnim biegu

temp. pieczenia: 170°C- przy zamkniętym cugu

czas pieczenia: od 25 do 50 min. w zależności od rodzaju ciasta

Podłużne babki nacinamy skrobką umoczoną w oleju.