

CIASTO KRUCHE

Gotowa mieszanka do wyrobów z ciasta kruchego: korpusów do babeczek i tart, spodów do szarlotek, makowców, serników itp...Możemy również produkować pyszne ciasteczka i herbatniki wyciskane w worka cukierniczego lub za pomocą automatu typu Multidrop.

Ciasto kruche wałkowane

CIASTO KRUCHE	1000 g
Margaryna 80%	400-500 g
Jaja	70 g

Babka wiśniowa

CIASTO KRUCHE	1000 g
Margaryna 80%	500-600 g
Woda	150-250 g

Przygotowanie:

Wszystkie składniki mieszamy razem na średnim biegu przez 4 min. do uzyskania jednolitej masy. Należy pamiętać, aby nie wyrabiać ciasta zbyt długo, gdyż grozi to zaciągnięciem masy i skurczem ciasta podczas wypieku. Niewykorzystane ciasto przechowujemy w zamkniętym wiadrze lub owinięte folią w lodówce lub zimnym pomieszczeniu.

Temp. wypieku 180-200°C, czas wypieku w zależności od formy od 8 do 18 minut, przy zamkniętym cugu.

Ciasteczka wyciskane wymagają odpoczynku na blasze ok. 20 minut przed włożeniem do pieca.