

# CIASTO TOFFI

Wyśmienity mix do produkcji wspaniałych ciast biszkoptowo-tłuszczowych o smaku toffi. Nadaje się również do wyrobu babek, babek marmurkowych, muffinek, blatów itp... Mieszanka oparta jest na naturalnych składnikach pochodzenia mlecznego, dzięki czemu uzyskujemy unikalny smak i aromat toffi.

## Receptura podstawowa

<b>CIASTO TOFFI</b>	1000 g
Jaja	450 g
Olej	400 g
Woda	ok.50-150 g

## Babka toffi

<b>CIASTO TOFFI</b>	1000 g
Jaja	450 g
Olej	300 g
Woda	ok.150-200 g

## Przygotowanie:

Wszystkie składniki mieszamy razem mieszadłem płaskim  
czas mieszania: ciasto- od 0,5 do 2 min. na średnim biegu

babka- od 2 do 5 min. na średnim lub szybkim biegu

temp. pieczenia: ciasto- 180°C,- babka- 170°C- przy zamkniętym cugu  
czas pieczenia: od 20 do 50 min. w zależności od formy i naważki.

Podłużne babki nacinamy skrobką umoczoną w oleju tuż przed włożeniem do pieca.