

DOUBLE CHOCO

Wyśmienity podwójnie czekoladowy mix do produkcji soczystych ciast czekoladowych, wspaniałych pulchnych babek czekoladowych, muffinek, blatów itp...

Receptura podstawowa

DOUBLE CHOCO	1000 g
Jaja	450 g
Olej	400 g
Woda	75 g

Przygotowanie:

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

Temp. pieczenia: 170- 180°C

czas pieczenia: od 20 do 50 min.

Podłużne babki nacinamy skrobką umaczaną w oleju.