

JOGO MIX

Mieszanka ciasta biszkoptowo-tłuszczowego z zawartością jogurtu do produkcji wysokiej jakości ciast jogurtowych, ciast z owocami, babek jogurtowych, babek piaskowych, babek marmurkowych, keksów, muffinek, blatów, amerykańów, spodów, tacek jogurtowych i wielu innych wyrobów.

Ciasto jogurtowe

JOGO MIX	1000 g
Jaja	450 g
Olej	400 g
Woda	50-150 g

Ciasto z owocami

JOGO MIX	1000 g
Jaja	450 g
Olej	400 g
Woda	50 g
Owoce	ok.1000g

Przygotowanie:

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

temp. pieczenia: od 170 do 180°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.