

CIASTO CZEKOLADOWE EXTRA

Profesjonalna mieszanka do produkcji doskonałych, długo świeżych ciast czekoladowych, ciast z owocami, babek czekoladowych, muffinek, spodów itp... Czekoladowe Extra bardzo przypomina domowe wypieki, posiada delikatny, wilgotny miękisz, bardzo dobrze utrzymuje na powierzchni wszelkie dekoracje, przy odpowiednim przechowywaniu potrafi zachować świeżość nawet do 7 dni.

Ciasto czekoladowe

CZEKOLADOWE EXTRA	1000 g
Jaja	500 g
Olej	500 g
Woda	ok.200 g

Babka/mufinka

CZEKOLADOWE EXTRA	1000 g
Jaja	500 g
Olej	500 g
Woda	ok.300 g

Przygotowanie:

Wszystkie składniki mieszamy razem mieszadłem płaskim
czas mieszania: w zależności od ilości masy- od 15 sekund do 1 minuty na średnim biegu

Temp. pieczenia: 170- 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.