

CIASTO DOMOWE CZEKOLADOWE

Mieszanka ciasta biszkoptowo-tłuszczowego o smaku czekoladowym do produkcji wysokiej jakości ciast czekoladowych, ciast z owocami, babek piaskowych czekoladowych, muffinek, blatów, spodów, tacek i wielu innych wyrobów.

Ciasto 1

DOMOWE CZEKOLADOWE	1000 g
Jaja	300 g
Olej	300 g
Woda	300 g

Ciasto 2

DOMOWE CZEKOLADOWE	1000 g
Jaja	350 g
Olej	300 g
Woda	150 g

Babka piaskowa 1

DOMOWE CZEKOLADOWE	1000 g
Jaja	450 g
Olej	400 g
Woda	150 g

Babka piaskowa 2

DOMOWE CZEKOLADOWE	1000 g
Jaja	400 g
Olej	400 g
Woda	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- przy zamkniętym cugu

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.