

CIASTO MIODOWE

Mieszanka ciast biszkoptowo-tłuszczowych z zawartością naturalnego miodu pszczelego poddanego procesowi suszenia rozpyłowego. Idealnie nadaje się do produkcji wysokiej jakości miodowników, muffinek, blatów, spodów, tacek z nadzieniami i wielu innych wyrobów.

Ciasto jogurtowe

CIASTO MIODOWE	1000 g
Jaja	450 g
Olej	400 g
Woda	50-150 g

Przygotowanie:

Wszystkie składniki mieszamy razem mieszadłem płaskim

czas mieszania: od 0,5 do 2 min. na średnim biegu

temperatura: od 170 do 180°C- przy zamkniętym cugu

czas pieczenia: od 20 do 50 min. w zależności od formy i naważki