

CIASTO WIEDEŃSKIE

Wyśmienita mieszanka do produkcji wspaniałych, soczystych wyrobów biszkoptowo-tłuszczowych, które charakteryzują się oryginalnym maślanym smakiem. Ciasto Wiedeńskie to produkt dla prawdziwych koneserów ceniących najwyższą jakość. Z mieszanki uzyskujemy wypieki o drobniutkich porach, atrakcyjnym żółtym kolorze i długo wilgotnym mięksizem.

Ciasto jogurtowe

CIASTO WIEDEŃSKIE	1000 g
Jaja	500 g
Margaryna/masło	500 g

Przygotowanie:

Margarynę roztopić, mix i jaja mieszamy mieszadłem płaskim na wolnym biegu, powoli dolewamy tłuszcz, zwiększamy obroty do średnich i mieszamy 10 minut, blaty pieczemy 17 min. w temp. 210°C- przy zamkniętym cugu, babki i ciast pieczemy od 20 do 40 min. w temp. 170°C- przy zamkniętym cugu.