

PIERNIK STAROPOLSKI

Gotowa mieszanka do produkcji wspaniałych, aromatycznych wyrobów piernikowych, takich jak: pierników przekładanych, kostki piernikowej, wszelkiego rodzaju babek piernikowych oraz piernika z bakaliami. Produkty charakteryzują się długą świeżością, apetycznym wyglądem i typowym piernikowym smakiem oraz zapachem.

Piernik z bakaliami

PIERNIK STAROPOLSKI	1000 g
Olej	400 g
Jaja	450 g
Bakalie	750 g

Piernik przekładany 3-blaty

PIERNIK STAROPOLSKI	2400 g
Olej	960 g
Jaja	960 g
Woda	200 g

Przygotowanie:

wszystkie składniki mieszamy razem mieszadłem płaskim

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

temp. pieczenia: 170-180°C- przy zamkniętym cugu

czas pieczenia: od 20 do 55 min. w zależności od formy i naważki

Piernik przekładany po wyjęciu z pieca przeciąć na dwie lub trzy części, przełożyć marmoladą i kremem, oblać polewą czekoladową