



**22320**

**BABKA PIASKOWA CZEKOLADÓWKA** - 100% koncentrat ciasta o smaku czekoladowym.

Doskonała baza do wypieków aromatycznych babek i ciasta o smaku czekolady. Nadaje ciastu dużą objętość i puszystość.

Swym delikatnym i aromatycznym smakiem wzbogaci asortyment każdej cukierni oraz piekarni. Zawiera 3,5% granulek gorzkiej czekolady.

**Sposób przygotowania:**

- Babka piaskowa Czekoladówka 1000 g
- Olej roślinny 400 g
- Jaja 400 g\*
- Woda 100 g
- Razem 1900 g \*



Zaleca się stosowanie świeżych jaj lub pasteryzowanych

Wszystkie składniki wymieszać ubijając w maszynie cukierniczej przez ok. 3 min. Na wysokich obrotach, następnie ciasto wyłożyć do foremek jednorazowych lub tradycyjnych posmarowanych tłuszczem i posypanych mąką, włożyć do pieca nagrzanego do temp. ok. 180°C i po około 10-15 min naciąć ciasto wzdłuż środka formy. Temperatura wypieku około 180°C, czas 40-50 min.

Po wypieku ciasto można udekorować wg uznania.

Opakowanie: 10 kg lub 25 kg

**Warianty**

	Indeks	Parametry	Dostępność	Cena
	223201		Chwilowo niedostępny	Ceny produktów widoczne dopiero po zalogowaniu. Jeżeli nie posiadasz konta, zarejestruj się.
	223202		Dostępny	Ceny produktów widoczne dopiero po zalogowaniu. Jeżeli nie posiadasz konta, zarejestruj się.