

Теграл Сатин крим кейк

Смесь для производства кексов и масляных бисквитов

Комплексная пищевая смесь предназначена для приготовления кексов с традиционным вкусом, масляных бисквитов, бельгийских вафель (гофры).



Рекомендуемая рецептура:

<i>Сырье</i>	Масса,г
<i>Смесь Теграл Сатин крим кейк</i>	1000
Яйцо куриное свежее	350
Масло растительное	300
Вода	225

Технология приготовления:

Смесь Теграл Сатин крим кейк взбивать с яйцами на планетарном миксере 1 минуту медленно и 2 минуты на средней скорости, пока тесто не станет мягким. Затем добавить воду и растительное масло. Полученную смесь перемешать на малой скорости в течение 3 минут до однородной консистенции.

Выпекать каждую вафлю в вафельнице 2 минуты при температуре 180°C.

Упаковка: мешок 15 кг.

Хранение: в сухом прохладном месте (max t = 25 °С, относительная влажность воздуха - не более 75%) срок годности продукта гарантируется в течение 6 месяцев.

Плотно закрывать мешок после каждого использования.