KRUCHE EXCELLENT to mieszanka o różnorodnym zastosowaniu przy produkcji ciast kruchych i półkruchych.

Oprócz blatów i tart do ciast owocowych i warzywnych wyrabiamy z niej rogaliki, mazurki oraz kruche ciasteczka. Surowe ciasto tej mieszanki nadaje się też do mrożenia.

Wyroby z naszej mieszanki charakteryzują się wyjątkowo naturalnym smakiem.

KRUCHE EXCELLENT to szybkość i prostota wykonania oraz wysoka jakość wyrobu gotowego.

KRUCHE EXCELLENT

mieszanka do wyrobu ciast kruchych i półkruchych

HELIOS FOOD

KRUCHE EXCELLENT

receptura

CIASTO KRUCHE;
KRUCHE EXCELLENT 1000 g
MARGARYNA 80% 450 g
JAJA 50 g

CIASTO WAŁKOWANE;
KRUCHE EXCELLENT 1000 g
MARGARYNA 80% 150 g
MARGARYNA PUFF PASTRY 150 g
JAJA 125 g
WODA 70 g

metoda

Wszystkie składniki ciasta mieszać na wolnych obrotach do jednolitej konsystencji przez około 4 minuty. Wymieszane ciasto wyłożyć na blachę lub formować ciasteczka. Wypiekać w temperaturze 180-210 ˚C około 15 minut.

HELIOS FOOD
47-370 ZIELINA
ul. LEŚNA 2 b
604 213 395
helios.produkcja@op.pl