



- ✓ **puszysty i wilgotny miękisz**
- ✓ **duża objętość i długotrwała świeżość**

MIESZANKI CUKIERNICZE

# EXTRA BABKA XXL

## MIESZANKA CUKIERNICZA

*do wyrobu ciast  
biszkoptowo-tłuszczowych*

Extra Babka XXL to wysokiej jakości mieszanka do wyrobu puszystych ciast biszkoptowo - tłuszczowych. Szczególnie polecana jest do wypieku wszelkiego rodzaju babek. Mieszanka Extra Babka XXL zapewnia produkt o dużej objętości, wyrównanej i drobnej strukturze miękiszu oraz delikatnej, jasnobrązowej skórce. Mieszanka gwarantuje łatwość i szybkość wykonania babek oraz powtarzalną jakość wypieków. Dodatkową zaletą Extra Babki XXL jest długi termin przydatności do spożycia wyrobów gotowych.

### SPOSÓB STOSOWANIA

100% mieszanki bez dodatku mąki.

### WARUNKI PRZECHOWYWANIA

Produkt przechowywać w szczelnie zamkniętym opakowaniu, w suchym i przewiewnym miejscu, bez dostępu światła słonecznego (maksymalna temperatura 25°C).

### OPAKOWANIE

worek 25 kg

**UWAGA:** Produkt zawiera gluten, pochodne mleka. Może zawierać śladowe ilości: jaj i pochodnych, soi i pochodnych, sezamu.

  
**LESAFFRE**

## ZALETY

- ✓ puszysty i wilgotny miękisz
- ✓ duża objętość ciasta
- ✓ równomierny rozrost ciasta
- ✓ regularna, drobna struktura
- ✓ delikatna, jasnobrązowa skórka
- ✓ łatwość przygotowania
- ✓ powtarzalna jakość
- ✓ długotrwała świeżość gotowego wyrobu

## RECEPTURY

### Extra Babka XXL

|           |         |
|-----------|---------|
| MIESZANKA | 1 000 g |
| Jajka     | 450 g   |
| Olej      | 400 g   |
| Woda      | 100 g   |
| Mieszanie | 6'      |

#### Wytwarzanie:

Wszystkie składniki ciasta ubijać różgą przez 6 minut na szybkich obrotach. Następnie wyłożyć do formy i delikatnie naciąć kęs ciasta wzdłuż formy.

Temperatura wypieku: 170 - 180°C

Czas wypieku: 40 - 50 minut

### Keks XXL

|                   |             |
|-------------------|-------------|
| MIESZANKA         | 1 000 g     |
| Jajka             | 450 g       |
| Olej              | 400 g       |
| Mieszanka keksowa | około 500 g |
| Mieszanie         | 6'          |

#### Wytwarzanie:

Wszystkie składniki ciasta, z wyjątkiem mieszanki keksowej, ubijać różgą przez 5 minut na szybkich obrotach. Do masy dodać bakalie i mieszać jeszcze minutę. Następnie wyłożyć do formy i delikatnie naciąć kęs ciasta wzdłuż formy.

Wypiek: 170 - 180°C

Czas wypieku: 40 - 50 minut



**INVENTIS®**  
CREATIVE BAKING SOLUTIONS

Inventis to kompletna gama produktów do wypieku chleba. Pozwala piekarzom tworzyć zróżnicowane i smaczne przepisy kulinarne ograniczone jedynie ich wyobraźnią. Inventis jest doskonałym narzędziem na drodze do zadowolenia kelinta.

Lesaffre Polska S.A.  
46-250 Wołczyn, ul. Dworcowa 36, Polska  
tel. +48 (77) 418 82 80, fax +48 (77) 418 82 99  
[www.lesaffre.com.pl](http://www.lesaffre.com.pl)

# EXTRA BABKA XXL

## MIESZANKA CUKIERNICZA

do wyrobu ciast  
biszkoptowo-tłuszczowych



MIESZANKI CUKIERNICZE

