



Drożdżowe Babuni

MIESZANKA CUKIERNICZA

do produkcji wyrobów półcukierniczych z ciasta drożdżowego

W idealnym cieście drożdżowym liczy się wszystko – wilgotność miększu, złocista barwa skórki, maślany aromat, ale widok tonących w cieście truskawek czy jagód, które miały być koroną wypieku, to cichy dramat każdego cukiernika.

***Drożdżowe Babuni** to mieszanka cukiernicza, która pracuje na Twój sukces. Stworzyliśmy ją z myślą o nowoczesnych metodach pieczenia oraz zachowaniu domowego, tradycyjnego smaku.*

Nasza receptura daje pewność powtarzalnej jakości, idealnej struktury i efektownego wyglądu.

Każde ciasto i każda drożdżówka wygląda zjawiskowo z owocami dumnie prezentującymi się na wierzchu.

**BAKE
FOR
SMILE.**

WITH LESAFFRE

Zalety mieszanki Drożdżowe Babuni:

- wyjątkowa struktura ciasta, która utrzymuje owoce na powierzchni
- wszechstronna baza do tworzenia ciast drożdżowych, drożdżówek z nadzieniem, cynamonek czy strucli
- wydajna oraz powtarzalna produkcja
- pełna swoboda kreowania produktów

Zalety wypieków:

- owoce stabilnie utrzymują się na powierzchni ciasta
- wyjątkowy smak i aromat
- niezwykle puszysty i delikatny miększ
- elastyczność i wilgotność gwarantująca dłuższą świeżość
- doskonałe do bezpośredniego odpieku w punkcie sprzedaży lub serwowania

**BAKE
IT
EASY.**

WITH LESAFFRE

Mieszanka idealna do produkcji:

- drożdżówek z owocami, nadzieniami, serem lub kruszonką
- ciast z formy (np. struclę, placki z owocami lub makowce)
- bułeczek maślanych
- ciast półfrancuskich
- słodkich wypieków odpieczonych na miejscu (in-store baking)
- cynamonek



rozwiązania BAKING WITH LESAFFRE

Stworzony przez nas program skupia się na jakościowym odżywianiu i ochronie planety. To również szansa na ponowne odkrycie smaków z dzieciństwa i delectowanie się autentycznymi smakami, kolorami i teksturami, bo pieczenie powinno być również źródłem zabawy. W końcu wszyscy uwielbiają słodkości, zwłaszcza takie o atrakcyjnych kolorach i kształtach. Nieustannie się rozwijamy, poszukując nowych procesów pieczenia, sposobów na ograniczanie lub eliminowanie odpadów oraz optymalizację czasu i zasobów piekarza i cukiernika. W Lesaffre, na każdym etapie, nasze zespoły technologów i specjalistów sprawdzają jakość tego, co produkujemy. **Wszystkie te środki ostrożności stanowią nasze zobowiązanie do zapewnienia bezpieczeństwa konsumentom.**



Drożdżówka z pistacjami



Drożdżówka z owocami



Cynamonka



Drożdżówka z makiem



Ciasto drożdżowe



Pączek z nadzieniem

SPOSÓB STOSOWANIA

15% w stosunku do mąki, czyli 15 kg mieszanki na 100 kg mąki.

RECEPTURA	SKŁADNIKI	Drożdżówki/Cynamonki/Ciasto	Pączki
	Mieszanka Drożdżowe Babuni	150 g	150 g
	Mąka pszenna typ 500	1 000 g	1 000 g
	Cukier	150 g	150 g
	Tłuszcz (margaryna/ masło/ olej)	100 g	100 g
	Drożdże Perfecta Gold/ Czerwona	70 g	70 g
	Woda	500 - 520 g	500 g
	Razem	1 970 - 1 990 g	1 970 g

WYTWARZANIE	PROCES	PARAMETRY
	Mieszanie	4' + 8'
	Temperatura ciasta	26 - 28°C
	Fermentacja wstępna (temperatura otoczenia)	20'
	Dzielenie i formowanie	wg uznania
	Fermentacja właściwa (30°C / 80%)	40'
	Wypiek/smażenie	wypiek, piec trzonowy 180 - 190°C czas zależy od naważki
		smażenie, 180°C - 1 strona - 5', 2 strona - 2'

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



Współpracując z Lesaffre,
odkryjesz swoją piekarnię
na nowo!