



BABKA LUX POMARAŃCZOWA

100% mieszanka do wypieku lekkich ciast piaskowych i innych wyrobów typu biszkoptowo - tłuszczowych **z dodatkiem naturalnej pomarańczy**. Łatwa metoda wykonania gwarantuje wyrównaną, bardzo dobrą jakość wypieków o zwartej jednorodnej strukturze miększu. Produkt charakteryzuje ciepła barwa ciasta oraz przyjemny smak i zapach pomarańczy.



BABKA LUX CYTRYNOWA

100% mieszanka do wypieku lekkich ciast cytrynowych, babek piaskowych, muffinek o naturalnie soczystej barwie miększu, orzeźwiającym cytrynowym smaku, przyjemnym zapachu i zwartej jednorodnej strukturze. Dzięki obecności **naturalnej suszonej cytryny** charakteryzuje się lekko kwaskowatym smakiem i zapachem naturalnego owocu.



BABKA LUX WANILIOWA

100% mieszanka do wypieku lekkich ciast piaskowych i innych wyrobów typu biszkoptowo - tłuszczowych o smaku wanilii. Ciasto długo utrzymuje wilgotność i bardzo dobrze wyrasta. Dodatkową zaletą babki jest obecność **naturalnej wanilii**, która nadaje aromatyczny smak i zapach.



BABKA LUX CZEKOLADOWA

100% mieszanka do wypieku ciast biszkoptowo - tłuszczowych o wyrazistym czekoladowym smaku **z dodatkiem prawdziwej czekolady**. Łatwa metoda wykonania gwarantuje wyrównaną, bardzo dobrą jakość wypieków o zwartej jednorodnej strukturze miększu, dobrej krawalności, dużej wilgotności i przedłużonej świeżości.



PRZYGOTOWANIE



Wszystkie składniki mieszać na średnich obrotach przez około 4 - 5 minut (przy użyciu płaskiego mieszadła) do uzyskania jednorodnej konsystencji. Nałożyć przygotowaną masę do wysmarowanych tłuszczem i wysypanych mąką/tartą bułką/wiórkami kokosowymi foremek.

Przeciąć wzdłuż namoczoną w oleju skrobką, jeśli stosowane są podłużne foremki, aby uzyskać ładne pęknięcie na powierzchni babki.

Temp. pieczenia: 175 - 180 °C.

Czas pieczenia: w zależności od gramatury, dla 500 g to około 45 min.

RECEPTURY

POMARAŃCZOWA, CYTRYNOWA, WANILIOWA

RECEPTURA PODSTAWOWA 1:

| | |
|--|-----------------|
| Babka Lux (Cytrynowa, Waniliowa, Pomarańczowa) | 1,000 kg |
| Jaja świeże | 0,500 kg |
| Olej rzepakowy | 0,500 kg |
| Woda | 0,150 kg |
| Razem ciasto: | 2,150 kg |

RECEPTURA PODSTAWOWA 2:

| | |
|--|-----------------|
| Babka Lux (Cytrynowa, Waniliowa, Pomarańczowa) | 1,000 kg |
| Masa jajowa | 0,500 kg |
| Olej rzepakowy | 0,500 kg |
| Woda | 0,100 kg |
| Razem ciasto: | 2,100 kg |

CZEKOLADOWA

RECEPTURA PODSTAWOWA 1:

| | |
|-----------------------|-----------------|
| Babka Lux Czekoladowa | 1,000 kg |
| Jaja świeże | 0,500 kg |
| Olej rzepakowy | 0,500 kg |
| Woda | 0,200 kg |
| Razem ciasto: | 2,200 kg |

RECEPTURA PODSTAWOWA 2:

| | |
|-----------------------|-----------------|
| Babka Lux Czekoladowa | 1,000 kg |
| Masa jajowa | 0,500 kg |
| Olej rzepakowy | 0,500 kg |
| Woda | 0,150 kg |
| Razem ciasto: | 2,150 kg |

Opakowanie: worek 15 kg

Paleta: 750 kg

Termin przydatności: 12 miesięcy



Wspólnie Tworzymy Rozwój

CENTRALA:
Pyskowice, 44-120
ul. Wyszyńskiego 62
T: +48 32 30 19 100
biuro@polmarkus.com.pl

ODDZIAŁ WROCŁAW:
Wrocław, 52-438
ul. Giełdowa 12
T: +48 71 712 23 04
wroclaw@polmarkus.com.pl

ODDZIAŁ KRAKÓW:
Skawina, 32-050
ul. Plk. A. Hałacińskiego 2
T: +48 12 442 00 00
krakow@polmarkus.com.pl

ODDZIAŁ SŁUPSK:
Słupsk, 76-200
ul. Szymanowskiego 16
T: +48 59 848 11 24
slupsk@polmarkus.com.pl

ODDZIAŁ ŁÓDŹ:
Ksawerów, 95-054
ul. Łódzka 46
T: +48 42 209 30 80
lodz@polmarkus.com.pl

ODDZIAŁ SŁOWACJA:
Dolný Kubín, 026 01
ul. Radlinského 60
T: +421 43 532 43 74
slovensko@polmarkus.com.pl

ODDZIAŁ CZECHY:
Frýdek Místek, 738 01
ul. Sadová 618
T: +420 55 86 40 594
info@polmarkus.cz

