



CIASTO O SMAKU CZEKOLADOWYM

100% mieszanka do produkcji ciasta czekoladowego

Mieszanka na ciasto czekoladowe to produkt z którego otrzymujemy
wyśmienite ciasto biszkoptowo - tłuszczowe.

Z mieszanki można wyprodukować szeroki asortyment
babek czekoladowych oraz ciast pod świeże jak i mrożone owoce.

Ciasto czekoladowe to gwarancja stabilności produkcji oraz dłuższej świeżości produktów.

RECEPTURA PODSTAWOWA:

Ciasto czekoladowe Suprima	1,000 kg
Jaja	0,400 kg
Olej	0,450 kg
Woda	0,050 kg
Razem ciasto:	1,900 kg

Przygotowanie:

Wszystkie składniki wymieszać na średnich obrotach ok. 4 min.
Następnie ciasto nałożyć do form i wyłożyć owoce.

Wypiek:

Temp. pieczenia: 185 - 190 °C.

Czas pieczenia: około 45 - 60 minut w zależności od gramatury produktu.



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