



- ✓ **duża zawartość pełnego ziarna owsa**
- ✓ **prostota i szybkość wykonania**

MIESZANKI CUKIERNICZE

COOKIES OWSIANE

MIESZANKA CUKIERNICZA

*do wyrobu pełnoziarnistych
ciasteczek owsianych*

Cookies owsiane to mieszanka do wyrobu pełnoziarnistych ciasteczek. Niewątpliwym atutem ciasteczek owsianych Cookies jest fakt, że zawierają bogactwo pełnego ziarna owsa (w postaci płatków owsianych i mąki pełnoziarnistej), dzięki czemu ciasteczka mają wysoką zawartość błonnika pokarmowego.

Cookies owsiane nie zawierają pszenicy. Istotnym atutem mieszanki jest fakt, że wypieczone na jej bazie ciasteczka są kruche i długo pozostają świeże. Specjalnie opracowana formuła mieszanki zapobiega chłonięciu wilgoci z otoczenia, co charakteryzuje inne kruche wyroby.

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 10 kg

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

LESAFFRE

ZALETY

- ✓ Oryginalna receptura
- ✓ Niezwykle kruche i smaczne wyroby
- ✓ Prostota i szybkość wykonania
- ✓ Nie zawierają pszenicy
- ✓ Swoboda kreowania receptur – możliwość dodawania suszonych owoców, orzechów, czekolady itp.

Wartości odżywcze i zdrowotne:

- Wysoka zawartość błonnika pokarmowego - 8,6 g na 100 g gotowego produktu
 - Wysoka zawartość żelaza - 4,94 mg na 100 g gotowego wyrobu, tj. 35% RWS*
 - żelazo pomaga w prawidłowej produkcji czerwonych krwinek i hemoglobiny
 - żelazo pomaga w prawidłowym funkcjonowaniu układu odpornościowego
 - Źródło magnezu - 62,5 mg – tj. 17% RWS
 - magnez przyczynia się do zmniejszenia uczucia zmęczenia i znużenia
 - Źródło cynku - 1,94 mg w 100 g gotowego produktu, tj. 19% RWS
 - cynk pomaga zachować zdrowe włosy, paznokcie i skórę
- * Dziennych Referencyjnych Wartości Spożycia witam i składników mineralnych dla osób dorosłych.

RECEPTURY

Ciasteczka wycinane

Mieszanka Cookies owsiane	1 000 g
Masło lub Margaryna 80%	350-360 g

Dla wzbogacenia produktu można dodać 200 g posiekanych orzechów, rodzynek, żurawiny lub kawałków czekolady termostabilnej.

Wytwarzanie:

Wymieszać tłuszcz z Mieszkanką Cookies Owsiane mieszadłem płaskim ramowym na średnich obrotach przez ok. 4-5 minut (w zależności od konsystencji masła lub margaryny). Na minutę przed końcem mieszania można dodać orzechy, bakalie, łyżki czekoladowe. Ciasto rozwałkować do grubości ok. 5mm i wyciąć pożądane kształty. Ułożyć na blachę wyłożoną papierem i wypiekać.

Temperatura wypieku: 180-190°C

Czas wypieku: 13-15 minut, do uzyskania rumianego koloru

Ciasteczka szprycowane

Mieszanka Cookies owsiane	1 000g
Masło lub Margaryna 80%	460-470 g

Wytwarzanie:

Rozetrzeć tłuszcz do luźnej i gładkiej konsystencji. Dodać Mieszkankę Cookies Owsiane i mieszać mieszadłem płaskim ramowym na średnich obrotach przez ok. 4-5 minut. Szprycować na blachę wyłożoną papierem i wypiekać.

Temperatura wypieku: 180-190°C

Czas wypieku: 10-13 minut, do uzyskania rumianego koloru



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

COOKIES OWSIANE

MIESZANKA CUKIERNICZA

do wyrobu pełnoziarnistych ciasteczek owsianych



MIESZANKI CUKIERNICZE

Ciasteczka cięte

Mieszanka Cookies owsiane	1 000 g
Masło lub Margaryna 80%	400 g
Jaja	100 g
Mąka pszenna	100 g

Wytwarzanie:

Wszystkie składniki wymieszać mieszadłem płaskim ramowym na średnich obrotach przez ok. 4-5 minut. Z ciasta uformować walek, zawinąć w pergamin i wstawić do lodówki na około 3 godziny. Schłodzone ciasto ciąć na krążki o grubości ok. 1 cm, układać na blachę wyłożoną papierem i wypiekać.

Temperatura wypieku: 180-190°C

Czas wypieku: 15-20 minut, do uzyskania rumianego koloru




LESAFFRE