



ORKLA FOODS ROMANIA
Pentru oameni, cu pasiune!

Credi Super Bezea



Baking Experts Team



Credi Super Bezea

Premix pentru bezele (merengues).

AVANTAJELE UTILIZĂRII

- rapid și ușor de utilizat
- elimină toate riscurile legate de utilizarea ouălor în patiserie
- asigură constant calitățile specifice ale produselor: structură fină și aerată, coajă crocantă, gust plăcut
- versatilitate: prin combinare cu cacao, cafea, nuci, alune etc. permite diversificarea ușoară a gamei de produse.

REȚETE RECOMANDATE

Rețetă bezele

CREDI SUPER BEZEA	1000 g
Zahăr cristal	1000 g
Apă fierbinte (aprox. 50° C)	750-1000 g

Rețetă pricomigdale

CREDI SUPER BEZEA	1000 g
Zahăr cristal	1000 g
Apă fierbinte (aprox. 50° C)	750-1000 g
Nuci (prăjite și măcinate) sau migdale	1000-1500 g

Mod de lucru

Amestecați toate ingredientele și mixați-le cu telul la viteză mare timp de 10 min.

Pentru rețeta de pricomigdale, nuca macinată se adaugă la sfârșitul mixării.

Se omogenizează lent aprox. 1 min.

Se toarnă compoziția pe tavă, în diverse forme, cu ajutorul poch-ului.

Coacere: 90-100° C / ~90 min.

AMBALARE

5 kg net în saci de hârtie+polietilenă.



Baking Experts Team