



ORKLA FOODS ROMANIA
Pentru oameni, cu pasiune!

Credi Tort Complet



Baking Experts Team



Credi Tort Complet

Premix integral pentru blaturi de tort și cake-uri tip pandișpan.

AVANTAJELE UTILIZĂRII

- preparare rapidă și ușoară
- datorită prafului de ou din compoziție sunt eliminate toate riscurile microbiologice legate de utilizarea ouălor proaspete în producție
- calitate constantă a produselor finite
- blaturile de tort au elasticitate foarte bună și structură uniformă, cu pori mici
- capacitate foarte bună de însiropare a blaturilor de tort

REȚETE RECOMANDATE

Rețetă blat tort

CREDI TORT COMPLET	1000 g
Apă rece (5-8° C)	550 ml

Mod de lucru

Adăugați în cuva mixerului ingredientele și mixați cu telul timp de 10 min. la viteză mare, apoi 1 min. la viteză mică pentru îndepărtarea excesului de aer.

Turnați în forme.

Coacere: 180-190° C / 25-30 min. în funcție de gramaj.

Pentru cake-uri se folosește aceeași rețetă. Se pot face combinații cu cacao, nuci, alune, fructe confiate, etc.

AMBALARE

10 kg net în saci de hârtie+polietilenă.



Baking Experts Team