

Link do produktu: <https://hurtownialodziarza.pl/baza-levimix-grassi-mieszanka-do-wypieku-croissantow-10-kg-cena-za-kg-12-36-zl-p-491.html>



BAZA LEVIMIX GRASSI - MIESZANKA DO WYPIEKU CROISSANTÓW 10 KG CENA ZA KG 12,36 ZŁ

Cena brutto	133,49 zł
Cena netto	123,60 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2036
Kod producenta	2036
Producent	IPSA spa, ITALY

Opis produktu

IPSA LEVIMIX GRASSI - baza/mieszanka cukiernicza do wypieku croissantów, brioszek, duńskich ciasteczek i ciast drożdżowych

LEVIMIX BURRO to wysokiej jakości półprodukt przeznaczony do wypieku ciast drożdżowych, takich jak croissanty, brioche czy ciasta duńskie. Produkt wzbogacony został o masło w proszku/tłuszcz roślinne, co gwarantuje doskonały wzrost ciasta i puszystość wypieków.

Baza jest idealna do zastosowań wymagających kontrolowanego procesu fermentacji lub mrożenia. Dzięki starannie zbilansowanym składnikom zapewnia optymalne rezultaty.

Zastosowanie:

- Ciasta drożdżowe
- Croissanty
- Brioche
- Ciasta duńskie

Cechy produktu:

- Zawiera masło w proszku/tłuszcz roślinne
- Zbilansowane składniki sprawiają iż ciasto dobrze wyrasta
- Idealny do fermentacji kontrolowanej i mrożenia

Przechowywanie: Przechowywać w chłodnym i suchym miejscu.

Przykładowa receptura:

-
- 1 000 g LEVIMIX
 - 280 g wody
 - 150 g jaj
 - 60 g drożdży
 - 400 g margaryny do croissantów

Sposób przygotowania:

1. Wymieszaj pierwsze cztery składniki, aż do uzyskania gładkiego i jednolitego ciasta.
2. Pozostaw ciasto do odpoczynku na około 15 minut.
3. Dodaj margarynę, składaj ciasto, pozostawiając je na kilka minut między kolejnymi złożeniami.
4. Uformuj croissanty.
5. Pozostaw do wyrośnięcia, a następnie upiecz.