



Crema Sacher

babeczki w polewie



Sacher łączy w sobie zalety kremu i polewy. To nowoczesny produkt o szerokim zastosowaniu - jako polewa czy nadzienie. Dostępny w dwóch smakach: białej lub karmelowej czekoladzie. Stosuje się go bezpośrednio z opakowania, nie łamie się przy krojeniu.

Sposób przygotowania:

Wszystkie składniki masy dokładnie mieszamy. Następnie wyrobione ciasto czekoladowe przekładamy do foremek i wypiekamy w tem. 180°C przez 18 minut. Po wystudzeniu, do poprawy wilgotności nasączamy ciasto ponczem. Babeczki wypełniamy nadzieniem Choco Crunch i oblewamy białą lub karmelowa czekoladą Sacher.

Bush Trade Sp. z o.o. Sp.k.

ul. Składowa 2b, 64-000 Kościan
tel./ fax 65 511 05 91
mail : biuro@bushtrade.pl

Receptura na 30 szt. babeczek

MASA CZEKOLADOWA

Mieszanka Fudge Cake Mix Bush Trade	1000	gram
Olej	350	gram
Jaja	300	gram
Woda	250	gram

PONCZ

Miroir karmelowy Bush Trade	250	gram
Woda - gorąca	160	gram
Spirytus	80	gram

POLEWA

Krem Crema Sacher Bianca / Carmel Bush Trade	400	gram
---	-----	------

NADZIENIE

Choco Crunch Bush Trade	200	gram
-------------------------	-----	------