

ÖSSZETEVŐK

Piskóta

Víz	110 g
Tojás	175 g
Olaj	150 g
Choco Cakemix Supersoft PF SR	500 g

Krém g

Belcolade Dark C501J ÉT CT	200 g
Ambiente Topping	300 g
Aristo Decor	300 g

Dekoráció

Csokoládé pasztilla

TECHNOLÓGIA

Piskóta:

A piskóta összetevőit keverjük össze. Öntsük 60 x 20 cm-es keretbe, majd süssük ki 180°C-on 30 perc alatt.

Krém:

Az **Ambiente Topping** habalapot melegítsük fel, majd adjuk hozzá a **Belcolade Dark C501J ÉT CT** csokoládét. Ha kihűlt, habosítsuk ki az **Aristo Decor** margarinnal együtt. Majd töltsük meg a kihűlt piskótánkat.

Dekoráció

Dekoráljuk csokoládé pasztillával.

WE LOVE
SUPERSOFT
CAKES

CSUPA
CSOKIS
SZELET



Cakemix Supersoft

tastetomorrow
by puratos

A fogyasztók **66%-a** egyetért azzal, hogy a pékárukban lévő **cukor mennyiségének csökkentése** hozzájárul az **egészséges életmódhoz**.

Forrás: Taste Tomorrow fogyasztói kutatás, (Magyarország, 2023)

Csökkentett cukortartalmú, pálmaolajmentes keverék omlós sütemények készítéséhez

Megoldásunk megfelel a jelenlegi fogyasztói igényeknek, mely szerint a fogyasztók kevesebb cukrot tartalmazó pék- és cukrászsüteményeket keresnek, de nem kívánnak kompromisszumot kötni a nagyszerű íz vagy az állag terén.

Bemutatjuk keverékünket, amely rendkívül puha textúrát eredményez. Válaszoljon a fogyasztói igényekre most, és bővítse cukorsökkentett és pálmaolajmentes süteményekkel portfólióját.

Termékelőnyök:

- ✓ Puha állag, mely hosszan megőrzi a frissességét
- ✓ Folyékony, könnyen kenhető tészta kiváló gyümölcs- és csokoládés tulajdonságokkal, ezért ideális különféle gyümölcszeletek készítéséhez is
- ✓ 30%-kal kevesebb cukor a hagyományos keverékekhez képest
- ✓ Nem tartalmaz mesterséges színezéket, se mesterséges aromát
- ✓ Pálmaolajmentes
- ✓ Fagyasztható
- ✓ Vaníliás és csokoládés ízvilágban elérhető
- ✓ Tojásmentes



SUGAR
REDUCED



NO
PALM OIL



NO EGG

puratos

MyPuratos



Regisztráljon az online
rendelésfelületünkre és tekintse
meg aktuális termékínálatunkat!

www.puratos.hu/hu/mypuratos

