

Sós-karamellás falatka



puratos

Plant
Forward

ÖSSZETEVŐK

Tészta g

Liszt BL 55	300 g
Egész tojás	50 g
Porcukor	100 g
Mimetic 32	200 g

Töltelék g

Cremfil Classic Sós Karamell RSPO SG	250 g
--------------------------------------	-------

Bevonat g

Carat Coverlux Dark	250 g
---------------------	-------

TECHNOLÓGIA

Gyúrjuk össze a tészta hozzávalóit. Ezután a tésztát tegyük hűtőbe 1-2 órára pihenni.

Pihentetés után nyújtjuk ki a tésztánkat 2,5 mm vastagságúra és szúrunk ki belőle keksz formákat. A kekszeket 200°C-on 10-12 perc alatt süssük készre.

Sütés után várjunk, amíg kihűl, végül töltsük össze **Cremfil Classic Sós Karamell RSPO SG** töltelékkel.

A kekszeket másnap mártjuk ki **Carat Coverlux Dark** bevonóval.



MIMETIC: A PURATOS PRÉMIUM MINŐSÉGŰ ZSIRADÉKA

A Puratosnál **hiszünk az élelmiszeripari innováció átalakító erejében**, amely a jó ügy érdekében történik.

A Mimetic kiváló választás **lamináláshoz, dúsításhoz**, és széles körben alkalmazható **sütő- és cukrászipari késztermékek készítéséhez** - ilyenek például a leveles tésztából készült termékek, a különböző cukrászsütemények, kelt tésztából készült termékek és a kekszek.



FOOD
Innovation for
GOOD



Csúcsmínőségű késztermék, kiváló vajás ízzel, hosszan tartó frissességgel



Kiváló feldolgozhatóság és tolerancia, a gyártási folyamatához és az üzemi környezethez igazítva



A legjobb, növényi alapú, prémium zsiradék, amely **3x alacsonyabb környezeti hatással bír** a vajhoz képest



Segregated (SG) **fenntartható pálmaolaj** felhasználásával készült

Better Planet

tastetomorrow
by Puratos

A fogyasztók egyre inkább egyetértenek azzal, hogy a **növényi alapú élelmiszerek pozitív hatással vannak a környezetre**.

Különleges promóciónk keretein belül, most minden egyes kiló megvásárolt **Mimetic** termék után 20 forinttal hozzájárul **egy új fa ültetéséhez!**

További információkért olvassa ba a QR kódot:

