



Meister Tojás- poros Nehéz- piskóta Mix

*Tojásport tartalmazó
nehézpiskóta-keverék
margarinnal vagy olajjal
dúsított piskótákhoz*



Meister Tojásporos Nehézpiskóta Mix Cikkszám: 7123021

- Adagolás: recept szerint
- Prémium minőségű keverék, mely egyszerűen, gyorsan és biztonságosan feldolgozható
- Kellemes vaníliás ízének és illatának köszönhetően a belőle készült termékek a házi készítésű piskótát idézik
- Összetételéből eredően a vele készült sütemények 4-5 napig megőrzik frissességüket
- Csomagolt és fagyasztott termékek készítéséhez egyaránt alkalmas
- Kis mennyiségben habverőgéppel is elkészíthető

Logisztikai információk

- Kiszerezés: 25 kg/zsák
- Raklap adatok:
30 zsák/raklap, 750 kg/raklap
- Minőségmegőrzési idő: 273 nap
- Tárolás: 15-25°C, száraz helyen

Csokoládés-meggyes szelet

- Recept 24 szelet 95g-os termékhez

Nehézpiskóta receptje

Meister Tojásporos Nehézpiskóta Mix	1 044 g
Étolaj	428 g
Víz	428 g
Meister-Feine-Schokoladen-Tropfen (süthető csokoládészemcse)	100 g
ÖSSZESEN	2 000 g

Meggytöltelék receptje

Bake-In Meggytöltelék	291 g
Kristálycukor	6 g
Meister Saftbinder (lékötő)	3 g
ÖSSZESEN	300 g
Porcukor díszítéshez	50 g
MINDÖSSZESEN	2 350 g

Termékkészítés

A nehézpiskóta-összetevőket – a csokoládészemcse kivételével – habverőgéppel magas fordulatszámon 5 percig habosítjuk. A felvert masszába lazán belekeverjük a süthető csokoládét. A cukrot a lékötővel elkeverjük, majd hozzákeverjük a meggytöltelékhez és 20 percig állni hagyjuk. A nehézpiskóta-masszát sütőpapírral bélelt, magasított falú, 60x20 cm-es tepsibe kenjük, majd a tetejére simacsöves nyomózsákból, egymástól 2-3 cm-es távolságra, átlósan meggytöltelék-csíkokat nyomunk. A termékeket 160-180°C-on, gőzmentes sütőben 40-50 perc alatt készre sütjük. A süteményt kihűlés után 24 egyenlő részre vágjuk, a tetejét vékonyan porcukorral meghintjük.



CSM Magyarország Kft.

1239 Budapest, Ócsai út 5.

Tel.: (+36/1) 421-2000

Fax: (+36/1) 421-2004

e-mail: info.magyarorszag@csmglobal.com