

NOWOŚĆ

Nie będziemy
słodzić!



Propozycja podania



DROŻDŻÓWKA
BEZ DODATKU CUKRU





DROŻDŻÓWKA bez dodatku cukru



Koncentrat ciasta drożdżowego

Receptura:

Mąka pszenna typ 550	1500 g
Drożdżówka bez dodatku cukru	800 g
Margaryna	200 g
Drożdże	140 g
Woda	500 g
Jaja	500 g

Metoda:

- Wymieszać wszystkie składniki razem.
- Czas mieszania: 10 min. (5 min. wolne obroty, 5 min. szybkie)
 - Temperatura ciasta ok. 25°C
 - Czas fermentacji wstępnej: ok. 10 min.
 - Naważka: Formować bułki o masie 100 g
 - Czas fermentacji końcowej: ok. 40 min.
 - Temp. pieczenia: 230°C
 - Czas pieczenia: ok. 8 min.
 - Dekorować kremem i kruszonką bez dodatku cukru

KREM bez dodatku cukru



Krem deserowy do zapieku bez dodatku cukru.

Receptura:

Krem bez dodatku cukru	350-400 g
Woda (przegotowana, zimna)	1000 g

Metoda:

Wymieszać wszystkie składniki razem do uzyskania jednolitej konsystencji (ok. 2 min).

KRUSZONKA bez dodatku cukru



Mieszanka do przygotowania kruszonki.

Receptura:

Kruszonka bez dodatku cukru	1000 g
Margaryna (80%)	330 g

Metoda:

Wymieszać wszystkie składniki razem.

- Czas mieszania: ok. 3 min. na I-biegu lub wolnych obrotach (do uzyskania jednolitej masy)



Too Good To Go

Ratuj jedzenie, ratuj planetę!



merkur

PGD ODDZIAŁ WARSZAWA
ul. Annopol 4A bud. F
03-236 Warszawa
Tel. 22 877 20 32

PGD ODDZIAŁ GOLENIÓW
ul. Prosta 24, Łozienica
72-100 Goleniów
Tel. 91 432 16 80

PGD ODDZIAŁ GDYNIA
ul. J. Wiśniewskiego 20
81-335 Gdynia
Tel. 58 620 28 14

ekord

PGD ODDZIAŁ ŁOMŻA
ul. Towarowa 4
18-400 Łomża
Tel. 86 219 03 82

HOLPOL ODDZIAŁ SKALMIERZYCE
ul. Powstańców Wlkp. 16
63-460 Nowe Skalmierzyce
Tel. 62 762 00 61

HOLPOL REGION WROCŁAW
Tel. 519 329 284
Tel. 519 330 627

sebmag

holpol

kobo

KOBO ODDZIAŁ KOLBUSZOWA
ul. Towarowa 1B
36-100 Kolbuszowa
Tel. 17 888 60 04

KOBO ODDZIAŁ LUBLIN
Dominów 163
20-388 Dominów
Tel. 601 077 802

KOBO ODDZIAŁ KIELCE
ul. Zbożowa 9B
25-416 Kielce
Tel. 41 368 54 29