

KOMPLET Nadzienie z białego maku

NAJWYŻSZEJ JAKOŚCI GOTOWE NADZIENIE MAKOWE NA BAZIE BIAŁEGO MAKU.

Podstawowe zalety:

- szybka i powtarzalna produkcja,
- szeroki wachlarz zastosowań:
na nadzienia i ciasteczka,
- wyśmienity, tradycyjny smak.

KOMPLET Nadzienie z białego maku z dodatkiem aromatów, gotowe do pieczenia, nadaje się do wszelkiego rodzaju ciast i wypieków. Idealne do obróbki maszynowej w urządzeniach do nakładania nadzienia.



Receptura podstawowa

KOMPLET Nadzienie z białego maku	1.000 g
woda	300 g
łącznie ilość	1.300 g

Wykonanie:

Składniki połączyć i wymieszać za pomocą płaskiego mieszadła przez 3 min. Odstawić do spęcznienia na ok. 10 min. produkt gotowy do dalszego formowania.

Przepis na nadzienie do rogali

KOMPLET Nadzienie z białego maku	1.000 g
woda	300 g
okruszone cukierki	250 g
bakalie (orzechy, rodzynki, skórka pomarańczowa kandyzowana)	200 g
jaja	100 g
margaryna	100 g
aromat migdałowy	5 g
łącznie ilość	1.955 g

Wykonanie:

Składniki połączyć i wymieszać za pomocą płaskiego mieszadła do uzyskania jednolitej masy. Odstawić do spęcznienia na ok. 30 min. produkt gotowy do dalszego formowania.

Z dobrego upieczesz najlepsze!



KOMPLET Polska
ul. Chlebowa 2 · 62-080 Tarnowo Podgórne
tel. +4861/8967100 · fax +4861/8967101
biuro@komplet.pl · www.komplet.pl