SUPER PIERNIK

100% koncentrat ciasta

Mieszanka ciasta piernikowego z dodatkiem starannie wyselekcjonowanych przypraw korzennych oraz aromatu miodowego co ma ogromny wpływ na jego bardzo wysoką jakość i wyjątkowe walory smakowe. Idealnie nadaje się do wypieku ciast, babek piernikowych oraz drobnych pierników.
SUPER PIERNIK jest prosty w przygotowaniu, doskonały w smaku, długo zachowuje świeżość i prawdziwie piernikowy zapach.









eco TRADE

Polski Producent Dodatków dla Piekarstwa i Cukiernictwa

SUPER PIERNIK

100% koncentrat ciasta







PIERNIKI DROBNE (wałkowane)

Sposób wykonania:

Połączyć składniki w maszynie cukierniczej mieszając na wolnych obrotach, następnie rozwałkować ciasto i wykrawać pierniczki o dowolnym kształcie. Piec w temp. 200°C przez ok. 8-12 min. Wystudzone pierniki wykończyć wysokiej jakości polewą o smaku czekoladowym PROVENDA DARK EXTRA lub polewą PROVENDA WHITE.

RECEPTURA PODSTAWOWA	
SUPER PIERNIK	**1000 g**
woda	**170-180 g**
mąka pszenna typ 500	**150 g**
jaja	**140 g**

PIERNIKI SZPRYCOWANE



CIASTO	
SUPER PIERNIK	**900 g**
mąka pszenna typ 500	**500 g**
miód	**350 g**
woda	**300 g**
jaja	**200 g**
marmolada owocowa	**200 g**
olej	**100 g**
marmolada brzoskwiniowa (do szprycowania pierników)	**900 g**

Sposób wykonania:

Miód i marmoladę zalewamy gorącą wodą – łączymy. Następnie dodajemy olej, jaja i SUPER PIERNIK. Mieszamy na wolnych obrotach ok. 3 min. Na koniec łączymy z mąką. Masę piernikową szprycujemy na blachę w formie biszkopcików, a na wierzch szprycujemy marmoladę brzoskwiniową. Zapiekamy w temperaturze ok. 200°C przez 8-12 min. Wykańczamy polewą czekoladową PROVENDA DARK EXTRA.

Eco Trade Sp. z o.o. ul. Okrężna 8, 44-100 Gliwice, **tel./fax +48 32 231 20 87-88, www.ecotrade.pl, e-mail ecotrade@ecotrade.pl**

www.facebook.com/Ecotrade.gliwice