

NEW

Alma
Libre

БАБКА КЕЙК

НОВО!

код: 180744 15кг.

Код: 380142 3кг.

 **BAKELS**
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

Babka Cake Mix



АЛМА ЛИБРЕ, обогатява гамата си от сладкарски смеси за кейкове и пандишпани, представяйки новия **Babka Cake Mix** на компанията **Bakels**, който осигурява:

✓ Уникален, **домашен вкус**, напомнящ традиционния сладкиш на баба

✓ **Идеална влажност** за приятна, **мека текстура**

✓ **Пухкаво**, богато тесто с **отличен обем**

✓ Гъвкаво приложение:

-Подходящо за кекс във форма,

-Сервиране на индивидуални резени филийки

-Идеален да мъфини

-изненадващи резултати за пандишпан

Babka cake или домашният кейк на баба.

Баба е апетитен, ароматен кейк с корени в Централна Европа.

Името му произлиза от полската дума *babka*, която означава „баба“.

С богат вкус и пухкава текстура, класическата баба събужда спомени от домашни сладкиши и ни пренася в най-сладките моменти от детството.



ЗАЩО БАБКА КЕКС?

Потребителите търсят сладки закуски с по-балансиран хранителен профил:
по-малко захар и повече вкус от натурални продукти.

ЗАЩО ДА ВКЛЮЧИТЕ БАБКА КЕКС ПО ВАШИТЕ ВИТРИНИ ?

✓ Защото задоволявате
нуждата от
по-натурални сладкиши,
без да правите
компромис с вкуса

✓ Защото иновативния
БАБКА КЕИК осигурява
творческа свобода
дълъг срок на годност
свеж и домашен вкус.

✓ Защото държите
в ръцете си
идеални рецепти за
кекс-закуски,
различни в пазара.



ВАЖНО !

Кексът Бабка, **без добавена захар**
в състава си, е идеален за приготвяне на
домашен кекс тип бабка с пухкава
текстура и богато структура.

Той предлага голяма **гъвкавост:**
комбинира се с **естествени подсладители**
(мед, малц, кокосова захар, агаве и др.),
както и със съставки
с висока хранителна стойност:
овес, плодове, тахан, какао,
семена, ядки и др.

**РЕЦЕПТА ЗА КЕЙК****180744 Банка кекс**

Яйца
Захар*
Олио
Сол
Вода

1000 гр.

1200 гр.
1100 гр.
940 гр.
10 гр.
90 гр.



ВИДЕО БАБКА
за основна рецепта

[ТУК](#)

* може кокосова захар, кленов или АГАВЕ сироп или друг подсладител

Начин на работа

Смесваме всички съставки заедно и разбиваме в миксер 1 минута на първа скорост и 5 минути на втора скорост. Пълним форми 180 x 80 x 55 мм SILUETT с 450 гр. тесто.

Време за печене: 45 минути

Сместа Babka Cake Mix е идеална за кейк, предназначен за нарязване на филийки!

Печене: Температура:

- Фурна с подово нагряване: **170–180°C**
- Конвектомат (вентилаторна фурна): **160–175°C**



ЛЯТНА ПИСТАЧИО БАБКА

Здравословна сладка закуска
с ВАВКА САКЕ без захар

Необходими продукти:

180744	БАБКА кекс основа	500 г
090206	Кокосови стърготини	100 г
	Сол	2 г
	Вода	100 г
090503	кокосов нектар*	400 г
	Олио	250 г
	Яйца	600 г
181401	Термоустойчив шоколад	250 г
	Ягоди, нарязани на кубчета	250 г
	Кайсии, нарязани на кубчета	250 г
	Натрошен шамфъстък	120 г
031215	Фъстъчен крокан	120 г

*може кленов или АГАВЕ сироп или друг подсладител

Начин на приготвяне:

Смесете всички основни съставки заедно, заедно с ядките и парченцата шоколад, и разбърквайте в миксер с бъркалка тип „лопатка“ втора скорост в продължение на 4–5 минути. Добавете останалите съставки и разбъркайте още 1 минута на първа скорост.

Напълнете всяка форма с по **350 г тесто**.

Загладете и разрежете повърхността с леко намаслена шпатула. Поръсете отгоре с **ядков крамбъл**.

Печене: при 165°C за 38 минути.

Рецепта за ядков крамбъл.

180744	БАБКА кекс основа	240 г
	Мед	120 г
184015	Масло 82%	140 г
	Натрошен шамфъстък	60 г
	Сол	1 г

Печене: при 165°C за 38 минути.

Начин на приготвяне:

Хомогенизираме БАБКА кекс с маслото и солта. Като получи ронлива структура добавяме меда и продължаваме хомогенизацията до като се получи структура крамбълс. На края добавяме натрошения шам фъстък.

Характеристики на продукта

Пухкаво и богато тесто с отличен обем. Оптимална влажност за изключително приятна и мека текстура.

Уникален домашен вкус, който напомня за традиционния кекс на баба.



СПЕКУЛУС БАБКА

Здравословна сладка закуска с ВАВКА САКЕ без захар

Необходими продукти:

180744	БАБКА кекс основа	500 г
<u>380402</u>	Ечемичен малц	180 г
	Олио	100 г
	Вода	200 г
	Яйца	600 г
<u>300200-2</u>	СПЕКУЛУС КРАМБЪЛС	400 г
	Канела	4 г
	Сол	2 г
<u>385605</u>	БЯЛ КАРАМЕЛОВ КУВЕРТЮР	400 г

Начин на приготвяне:

Смесете всички основни съставки заедно с приставка перо на втора скорост.

Напълнете всяка форма с по 350 г тесто.

Загладете и разрежете повърхността с леко намаслена шпатула. Поръсете отгоре с крамбъл.

Рецепта за крамбъл.

180744	БАБКА кекс основа	240 г
	Мед	120 г
<u>184015</u>	Масло 82%	140 г
	Канела	2 г
	Сол	1 г

Начин на приготвяне:

Хомогенизираме БАБКА кекс с маслото и солта. Като получи ронлива структура добавяме меда и продължаваме хомогенизацията до като се получи структура крамбълс.

Характеристики на продукта

Пухкаво и богато тесто с отличен обем.

Оптимална влажност за изключително приятна и мека текстура.

Уникален домашен вкус, който напомня за традиционния кекс на баба.

Печене: при 165°C за 38 минути.



БАНАНА КЕКС БАБКА

Здравословна сладка закуска с ВАВКА САКЕ без захар

Необходими продукти:

180744	БАБКА кекс основа	500 г
<u>180733</u>	Основа за КУКИС ОВЕС	350 г
	Вода	200 г
<u>380402</u>	Ечемичен малц	100 г
210404	Овесени снежинки	60 г
	Яйца	600 г
	Олио	400 г
	Сол	2 г
<u>184305</u>	ЧЕРВЕНИ ДИВИ БОРОВИНКИ	150 г
	Банани на кубчета*	250 г
<u>181401</u>	Шок. термоустойчиви капки	250 г

*Изсъхвате бананите за 20мин на 180о заедно с кората и после режете на кубчета

Начин на приготвяне:

Смесете всички основни съставки заедно с приставка перо на втора скорост за 4-5мин. освен бананите и боровинките. Добавяме плодовете и хомогенизираме за още 1мин. на бавна скорост.

Напълнете всяка форма с по 350 г тесто.

Загладете и разрежете повърхността с леко намаслена шпатула. Поръсете отгоре с крамбъл.

Рецепта за крамбъл.

180744	БАБКА кеик основа	240 г
	Мед	120 г
<u>184015</u>	Масло 82%	140 г
<u>180733</u>	Основа за КУКИС ОВЕС	40 г
	Сол	1 г

Начин на приготвяне:

Хомогенизираме БАБКА кекс с маслото и солта. Като получи ронлива структура добавяме меда и продължаваме хомогенизацията до като се получи структура крамбълс.

Характеристики на продукта

Пухкаво и богато тесто с отличен обем. Оптимална влажност за изключително приятна и мека текстура. Уникален домашен вкус, който напомня за традиционния кекс на баба.

Печене: при 165°C за 38 минути.



СУПЕРФУД БАБКА

Здравословна сладка закуска с ВАВКА САКЕ без захар

Необходими продукти:

180744	БАБКА кекс основа	500 г
210404	Овесени снежинки	150 г
	Вода	120 г
380402	Ечемичен малц	300 г
	Яйца	650 г
	Олио	350 г
	Сол	2 г
180458	Ябълки в желе за печене	300 г
	Слънчогледови семена	100 г
090209	Филиран бадем	180 г
184305	ЧЕРВЕНИ ДИВИ БОРОВИНКИ	150 г
	Натрошени лешници	180 г

Начин на приготвяне:

Смесете всички основни съставки заедно с приставка перо на втора скорост за 4-5мин. освен овеса, ядките и плодовете.

Добавяме останалите продукти и хомогенизираме за още 1мин. на бавна скорост.

Напълнете всяка форма с по 350 г тесто.

Загладете и разрежете повърхността с леко намаслена шпатула. Поръсете отгоре с крамбъл.

Рецепта за крамбъл.

180744	БАБКА кеик основа	240 г
	Мед	120 г
184015	Масло 82%	140 г
090209	Филиран бадем	40 г
184305	ЧЕРВЕНИ БОРОВИНКИ	40 г
	Сол	1 г

Начин на приготвяне:

Хомогенизираме БАБКА кекс с маслото и солта. Като получи ронлива структура добавяме меда и продължаваме хомогенизацията до като се получи структура крамбълс.

Характеристики на продукта

Пухкаво и богато тесто с отличен обем. Оптимална влажност за изключително приятна и мека текстура.

Уникален домашен вкус, който напомня за традиционния кекс на баба.

Печене: при 165°C за 38 минути.



ЯБЪЛКА-НУТИ-ТАХАН БАБКА

Здравословна сладка закуска с ВАВКА САКЕ без захар

Необходими продукти:

180744	БАБКА кекс основа	500 г
<u>290318</u>	ТАХАН	170 г
	Вода	120 г
	Мед	280 г
	Олио	200 г
	Яйца	600 г
	Сол	3 г
	Орехи натрошени	140 г
<u>181401</u>	Шок. термоустойчиви капки	250 г
<u>180458</u>	Ябълки в желе за печене	250 г
	Стафиди	200 г
	Фурми	150 г

Начин на приготвяне:

Смесете всички основни съставки заедно с приставка перо на втора скорост за 4-5мин. освен ядките и плодовете. Добавяме останалите продукти и хомогенизираме за още 1мин. на бавна скорост. Напълнете всяка форма с по 350 г тесто. Загладете и разрежете повърхността с леко намаслена шпатула. Поръсете отгоре с крамбъл.

Рецепта за крамбъл.

180744	БАБКА кекс основа	240 г
	Мед	120 г
<u>184015</u>	Масло 82%	140 г
<u>181401</u>	Шок. капки	50 г
	Сол	1 г

Начин на приготвяне:

Хомогенизираме БАБКА кекс с маслото и солта. Като получи ронлива структура добавяме меда и продължаваме хомогенизацията до като се получи структура крамбълс.

Характеристики на продукта

Пухкаво и богато тесто с отличен обем. Оптимална влажност за изключително приятна и мека текстура. Уникален домашен вкус, който напомня за традиционния кекс на баба.

Печене: при 165°C за 38 минути.

СПЕСИФИКАЦИЯ

БАБКА КЕЙК

код: 180744 15кг. / Код: 380142 3кг.

Основа за висококачествени домашни кейкове, мъфини и други печива

Състав: пшенично брашно 75% , пшенично ни шесте 8%, картофено нишесте 5%, набухватели: E450, E500, оризово нишесте 3%, емулгатори 1% E475, E471, натурални фибри, натурални аромати, сгъстител.

Съдържа: Жито. Може да съдържа остатъци от соя.

Приложение: Смес – сладкарска основа на прах за висококачествени крим кейкове, мъфини и други печива

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ НА НЕПРИГОТВЕН ПРОДУКТ ЗА 100гр. :

ЕНЕРГИЙНОСТ	360KCAL (1510KJ)
ПРОТЕИНИ	7,€гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	75,9гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	1,0 гр.
ОТ КОИТО НИШЕСТЕ	74,7 гр.
МАЗНИНИ	2,1 гр.
- ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	1,3 гр.
- МОНОЕНАСИТЕНИ	0,1 гр.
- ПОЛИЕНАСИТЕНИ	0,3гр.
ФИБРИ	2,5гр.
НАТРИЙ	1,85 гр

Произведено от BAKELS SENIOR в ЕО.

Вносител : АЛМА ЛИБРЕ ЕООД – 1346 София, кв. Волуяк Ул. Зорница 99 тел. 9379999

Срок на годност: виж опаковката

Съхранение – транспортиране : при стайна, температура на сухо.

Продуктът не съдържа ГМО суровини или съставки, отговаря на всички европейски норми и наредби и е годно за човешка консумация.

София
АЛМА ЛИБРЕ ЕООД



