

BABKI I INNE WYPIEKI – słodki akcent Wielkanocy !



Wielkanocne ciasta to nie tylko deser, ale także ważny element świątecznej tradycji. Wśród najpopularniejszych wypieków znajdują się babka, mazurek, sernik, czy pascha.

Na co zwrócić uwagę wybierając ciasto?

- ➡ Dobrej jakości gotowe ciasto poznasz po składzie. **Naturalne produkty**, takie jak masło, cukier, mąka, jajka, mleko czy twaróg, to podstawa wyśmienitego smaku;
- ➡ **unikaj gotowych wyrobów z długim wykazem składników**, zawierających syrop glukozowo-fruktozowy, utwardzone tłuszcze trans czy sztuczne barwniki (np. błękit brylantowy FCF E133), substancje konserwujące czy utrzymujące wilgoć;
- ➡ zwróć uwagę, czy smak i zapach wypieku pochodzi z **naturalnych składników**, takich jak np. masło, skórka cytrynowa, laska wanilii, czy może ze sztucznych dodatków, np. aromatu maślanego, cytrynowego lub etylowaniliny – ciasta bez syntetycznych aromatów będą lepszym wyborem;
- ➡ kupując **babkę o smaku cytrynowym** otrzymasz produkt, którego smak pochodzi od zastosowanych w produkcji aromatów, wybierając **babkę cytrynową** otrzymasz produkt, którego smak pochodzi z prawdziwych owoców, najczęściej skórki z cytryny; w składzie mogą znajdować się również aromaty naturalne, ale to przede wszystkim owoce nadadzą wypiekowi intensywny cytrusowy smak i aromat;
- ➡ zwróć uwagę na rodzaj użytej na cieście polewy; najlepiej sięgaj po te z prawdziwą czekoladą, a unikaj tych z **wyrobami czekoladopodobnymi** czyli takimi, które imitują w wyglądzie i smaku **wyroby czekoladowe** – czekoladą nie jest wyrób, w którym podczas produkcji tłuszcz kakaowy zastąpiono innym tłuszczem roślinnym np. olejem palowym w ilości wyższej niż 5% całkowitej masy produktu końcowego;



- ➡ proszek do pieczenia jest powszechnie stosowany do pieczenia ciast zarówno domowych jak i tych z cukierni - to nic innego jak połączenie **substancji spulchniającej**: węglanu sodu czyli popularnej sody oczyszczonej E500 oraz **regulatora kwasowości** niwelującego goryczkę posmak sody (np. difosforanu disodu E450i) i mąki, która zapobiega zbrylaniu się proszku do pieczenia; jak działa proszek do pieczenia? - węglan sodu w reakcji z kwasem i wilgocią uwalnia dwutlenek węgla tworząc pęcherzyki, które sprawiają, że ciasto rośnie;
- ➡ informacje o **składnikach alergennych** znajdujących się w produkcie zawsze będą wyróżnione w wykazie składników np. pogrubioną czcionką;
- ➡ kupując ciasto luzem np. w cukierni, pakowane na życzenie w miejscu sprzedaży, również **masz prawo znać jego skład** i oczekiwać dostępności tej informacji;
- ➡ jeśli zdecydujesz się na zakup **ciasta w proszku** zapoznaj się ze sposobem jego przygotowania umieszczonym na opakowaniu; zwróć szczególną uwagę w jakiej temperaturze i jak długo należy je piec lub czy trzeba dodać inne brakujące składniki, aby uzyskać idealny wypiek;

Po informacje o innych produktach wejdź na stronę:

<https://www.gov.pl/web/wijhars-olsztyn/smaki-jakosci-w-wielkanocnym-koszyku-czyli-czym-kierowac-sie-przy-wyborze-produktow-nie-tylko-do-swieconki>

lub skorzystaj z kodu QR



facebook.com/IJHARSolsztyn



instagram.com/wijhars_olsztyn