Warszawa, 13.03.2019 r.

Informacja prasowa

**Mieszanka ciasta – wiesz co kupujesz, a do tego nie potrzebujesz… szklanki**

**Zapach domowego ciasta wydobywający się z kuchni to nieodzowny element wspomnień z dzieciństwa. Wiele osób, przekonanych o braku talentu kulinarnego nie próbuje nawet samodzielnie odwzorować maminych lub babcinych wypieków i poszukuje ich w okolicznych cukierniach. Ci, którzy odważą się upiec coś zgodnie z zapisaną w pożółkłym notesie recepturą, często zamiast ulubionego smaku czują gorycz rozczarowania. Okazuje się bowiem, że nie zawsze próba odwzorowania rodzinnego przepisu się udaje, a ciasto z cukierni smakuje zupełnie inaczej. Dlaczego tak się dzieje? I co może nam pomóc w powrocie do naszych kulinarnych korzeni?**

Cztery żółtka, dwieście gram masła, dwie i pół szklanki mąki… tylko ile to właściwie jest? Sprawdzając domową zastawę, nie trudno zauważyć, że szklanki różnią się między sobą kształtem i wielkością. Która jest więc właściwa? Na tym etapie część osób sięga po dowolną szklankę, jaką posiada w kuchennej szafce (co niestety często kończy się wypiekową porażką), a część rezygnuje z próby samodzielnego przygotowania ciasta, na rzecz tego z cukierni, zakładając, że da im to gwarancję udanego i smacznego deseru. Tylko czy aby na pewno? Często okazuje się, że smak wcale nie przypomina domowego wypieku, zaś cena jaką przyszło nam zapłacić za zdawałoby się mały kawałek, przyprawia nas o ból głowy. Poza tym nie osiągamy tego, co w pieczeniu jest najważniejsze – domu wypełnionego aromatem domowego ciasta, przygotowanego ot tak… prosto z serca.

Jaki wybór mają więc osoby, które nie czują się zbyt pewnie, tworząc swoje wypieki od zera, a jednocześnie nie chcą sięgać po „gotowca” z cukierni? Mogą wybrać produkt, w którym większość składników została już precyzyjnie odmierzona! Chodzi o gotową mieszankę do wypieku ciast. Ponieważ cieszą się one różnymi opiniami, warto podać kilka faktów na ich temat.

**Ciasto z torebki – niezbędne składniki w idealnych proporcjach**

Już samo ich wprowadzenie na rynek w latach 50. nie było łatwe. Mimo, że w założeniach produkt miał wiele zalet – oszczędzał czas i minimalizował ryzyko niepowodzenia, gospodynie domowe nie chciały go kupować, ponieważ pokutowało pojęcie, ze 100% pani domu nie poda najbliższym ciasta z torebki, do którego wówczas wystarczyło dodać tak naprawdę głównie wodę. W wyniku zmiany składu produktu dodano kolejny etap w postaci wbicia jajka, przez co kobiety chętniej utożsamiały się już jako „autorki” wypieku. Mimo to, w dalszym ciągu w części społeczeństwa pokutuje przeświadczenie, że „ciasto w proszku to sama chemia”. A jak jest naprawdę? Po zapoznaniu się ze składem chociażby popularnych babeczek marchewkowych marki Delecta z linii „Z serca natury” okazuje się, że produkt zawiera w sobie mąkę pszenną i gryczaną, cukier, koncentrat soku z marchwi, proszek do pieczenia oraz aromatyczne przyprawy , zaś do przygotowania ciasta wystarczy dodać, czyli jajka, olej i wodę. Wszystkie produkty są więc w pełni naturalne i dobrze znane. Co więcej, są to dokładnie te same produkty, które zostałyby użyte przy wykonaniu ciasta od zera, poza tym, że mają już idealnie odmierzone proporcje. Ciasto niczym nie różni się więc od tego, które samodzielnie próbowalibyśmy wykonać, dysponując przepisem na babeczki marchewkowe. A jednak: robimy to szybciej i oszczędniej, a do tego bez szklanek i bez stresu. Bo pieczenie ciast to trochę aptekarstwo, gdzie precyzyjne odmierzanie ma kolosalne znaczenie.

Co warte zaznaczenia, pozostałe produkty z tej linii cechują nie tylko szlachetne składniki, jak prawdziwa wanilia, czekolada, szlachetne gatunki mąk, ale również zmniejszona ilość cukru w składzie, w odpowiedzi na panujący trend.

Następnym razem, gdy będziemy mieli ochotę na „coś słodkiego” spróbujmy swoich sił przy samodzielnym wypieku i sięgnijmy po stworzone do tego naturalne produkty, ułatwiające życie początkującego amatora wypieków. Możliwe, że okaże się, że „ciasto w proszku” będzie znacznie bardziej naturalne i zdrowsze niż byśmy przypuszczali, a do tego będziemy mogli się nim podzielić z bliskimi i dać im coś „prosto z serca”.

**Dodatkowe informacje:**

Delecta to marka spożywcza z wieloletnią tradycją, ciesząca się zaufaniem konsumentów, ceniona za szczerość, autentyczność i wysoką jakość oferowanych produktów. Choć firma w zeszłym roku obchodziła 25-lecie swojego istnienia, to jej tradycja sięga aż 1816 roku. Marka oferuje konsumentom szeroki wybór deserów, mieszanek, przypraw oraz dodatków do domowego wypieku ciast. W portfelu producenta znaleźć można również markę Anatol – niskoprzetworzoną, zbożową kawę ekspresową w saszetkach, a także zupy w proszku, w tradycyjnych polskich smakach. Firma stale rozszerza swój asortyment, dopasowując go do dynamicznie zmieniających się upodobań klientów. Dbałość o doskonały smak oraz czysty skład, to motto, przyświecające wszystkim produktom marki. Delecta od 2015 roku wchodzi w skład grupy kapitałowej Bakalland.

Więcej informacji na stronie: [www.delecta.pl](http://www.delecta.pl)

Ciekawe przepisy na ciasta i desery można znaleźć tutaj: [www.delektujemy.pl](http://www.delektujemy.pl)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Kontakt dla mediów:**

38PR & Content Communication

Magdalena Galant

512 084 442

[magdalena.galant@38pr.pl](mailto:magdalena.galant@38pr.pl)

Katarzyna Pasikowska

509 454 006

[katarzyna.pasikowska@38pr.pl](mailto:katarzyna.pasikowska@38pr.pl)