

KOMPLET Multidrożdżowe 25

25% SKONCENTROWANA MIESZANKA DO PRODUKCJI
CIAST DROŹDŻOWYCH. ZAWIERA JAJA W PROSZKU

Podstawowe zalety:

- Mieszanka zawiera jaja w proszku – wygodna produkcja bez jaj świeżych.
- Po wyrobieniu uzyskuje się masę o delikatnej konsystencji i elastycznej strukturze.
- Pewna i ekonomiczna produkcja wysokiej jakości ciast drożdżowych o różnych kształtach i formach.
- Wilgotny i słodki mięksisz – dłuższa świeżość gotowych wyrobów.
- Delikatny kremowo-żółty kolor mięksizu potwierdza wysoką jakość jaj użytych w mieszance.

Receptura podstawowa – pączki

KOMPLET Multidrożdżowe 25	250 g
mąka pszenna, typ 550	1000 g
drożdże	70 g
olej roślinny	70 g
woda	500-550 g
łącznie ilość	1890-1940 g

Wykonanie:

Ze wszystkich składników wyrobić ciasto.

czas mieszania: 3 minuty - 1. bieg
(miesiarka spiralna) 7 minut - 2. bieg

temperatura ciasta: około 26°C

Ciasto podzielić na kęsy i odstawić do spoczynku.

czas gary ciasta: około 15 minut

Gotowy kęs ciasta podzielić i zaokrąglić, delikatnie spłaszczyć.

czas końcowej gary ciasta: około 40 minut
+ około 20 minut
poza garownikiem

Usmażyć z dwukrotnym odwróceniem pączka.

temperatura smażenia: 170-175°C

Drożdżówki chałki i rogałe

KOMPLET Multidrożdżowe 25	250 g
mąka pszenna, typ 550	1000 g
drożdże	70 g
olej roślinny lub margaryna	100 g
cukier	50-100 g
woda	500-550 g
łącznie ilość	1970-2070 g

Wykonanie:

Ze wszystkich składników wyrobić ciasto.

czas mieszania: 3 minuty - 1. bieg
(miesiarka spiralna) 4-7 minut - 2. bieg

temperatura ciasta: około 26°C

Ciasto odstawić do spoczynku, a po nim uformować żądane kształty.

czas spoczynku ciasta: około 15 minut

fermentacja końcowa: około 40 minut; zależnie
od gramatury wyrobów

temperatura pieczenia: 190°C

REKLAMA OGÓLNA
PROPOZYCJA PODANIA