



CRE DIN®

KONCENTRAT PĄCZKA 20%

KONCENTRAT PĄCZKA 20% służy do szybkiego i prostego przygotowania paczków. To gwarancja stałej, wysokiej jakości wypieków. Bazując na opracowanej recepturze przygotujesz paczki o równomiernej, puszystej strukturze miękkiszu, gładkiej powierzchni i dużej objętości. Paczki wyróżniają się stabilną i ładną białą obwódką. Niewątpliwą zaletą jest również zminimalizowane wchłanianie tłuszczu podczas smażenia.

Receptura:

KONCENTRAT PĄCZKA 20%	400 g
Mąka pszenna T-550	2000 g
Jaja	500 g
Drożdże	160 g
Margaryna 80 %	200 g
Woda	700 g

Metoda:

Czas mieszania: 4 min. wolne + 6 min. średnie

Fermentacja wstępna: 20 min.

Temp. ciasta: 26 °C

Naważka: 1650 g (55g/1 szt.)

Czas fermentacji końcowej: ok 50 min.

(35 °C, wilgotność 70%) + 5 min. (osuszanie)

Temp. smażenia: 180 °C

Czas smażenia: 3 min. góra, 2 min. dół, ponownie 1 min. góra

Dekoracja: CREDI SNOW





BERLINER KONCENTRAT (1:2)

Specjalnie opracowana receptura koncentratu gwarantuje delikatny, równomiernie porowaty miękisz, doskonały smak i zapach gotowego pączka oraz ładną skórę i obrączkę. Niewątpliwą zaletą jest także duża wilgotność miękiszu, dzięki której pączek pozostaje świeży i smaczny nawet przez 2 -3 dni. Zawartość jaj w koncentracie sprawia, że procedura przygotowania pączków jest szybka łatwa i bezpieczna, bowiem dodajemy tylko mąkę, drożdże i wodę, a efekty są bardzo dobre za każdym razem.

Stosowanie Koncentratu Berlinera jest gwarancją najwyższej jakości pączka.

Receptura:

KONCENTRAT BERLINER	1000 g
Mąka pszenna T-550	2000 g
Drożdże	180 g
Woda	ok. 1100-1200 g

Metoda:

Wymieszać wszystkie składniki razem do uzyskania elastycznej konsystencji.

Czas mieszania: 4 min. wolne + 6 min. średnie

Naważka: 1400 g - 30 pączków

Czas fermentacji wstępnej: 15 min.

Czas fermentacji końcowej: 40 min.

(35 °C, wilgotność 75%)

Temp. smażenia: 180 °C - 190 °C

Czas smażenia: 6 min. (2 + 3 + 1)



VIPączek



CRE DIN®

PAĆZEK WIELOZIARNISTY

VIPączek to absolutny szef na salonach! Zaskakuje niebanalnym wnętrzem okrytym brązową skórą, smakuje mistrzowsko zwłaszcza w połączeniu z cynamonem. Jest prawdziwym VIPem wśród smakołyków, swoją wyjątkowość czerpie z zatopionych w miększym ziaren m.in.: słonecznika, nasion lnu oraz znanych jako superfoods jagód goji i nasion chia. Nadszedł czas na ziarnisty kęs przyjemności.

VIPĄCZEK

Receptura:

MIESZANKA VICTOR	500 g
Mąka pszenna T-550	1000 g
Drożdże	80 g
Sól	5 g
Margaryna 80 %	90 g
Cukier	150 g
T-REX	3 g
Woda	650 g

Metoda:

Wymieszać wszystkie składniki razem do uzyskania elastycznej konsystencji.

Czas mieszania: 5 min. wolne + 7 min. średnie

Czas leżakowania: ok. 5 min.

Naważka: 1200 g - 30 pączków / 40 g

Czas fermentacji końcowej: 40 min.
(35 °C, wilgotność 75%)

Temp. smażenia: 180 °C

Czas smażenia: 6 min. (2 + 3 + 1)

Dekoracja:

CRE DI SNOW	540 g
Cynamon	12 g





CREDIN®

PĄCZEK HISZPAŃSKI

Popularne w cukierniach pączki "gniazdka" z ptysiowego ciasta parzonego (znane także jako pączki wiedeńskie lub hiszpańskie) z łatwością wypieczesz bazując na mieszance CREDIN.

Koncentrat CIASTO PARZONE to gwarancja wysokiej oraz stabilnej jakości wypieków.

Przygotuj pączki niezwykle, delikatne i puszyste, idealne w czasie karnawału!

Receptura:

CIASTO PARZONE	1000 g
Woda	1200 g
Jaja	1000 g
Olej	300 g

Metoda:

Do suchej masy ciasta parzonego dodać wodę o temp. 60°C.

Wymieszać wszystkie składniki, aż do uzyskania elastycznej konsystencji. Po wymieszaniu stopniowo dodawać jaja i olej.

Czas mieszania: ok. 3-4 min. średnie obroty

Podsmażyć papier, a następnie schłodzić.

Na schłodzonym papierze wyłożyć uformowane ciasto na pączki.

Temp. smażenia: 180 °C

Czas smażenia: 7 min. góra, 4 min. dół, ponownie 1 min. góra

