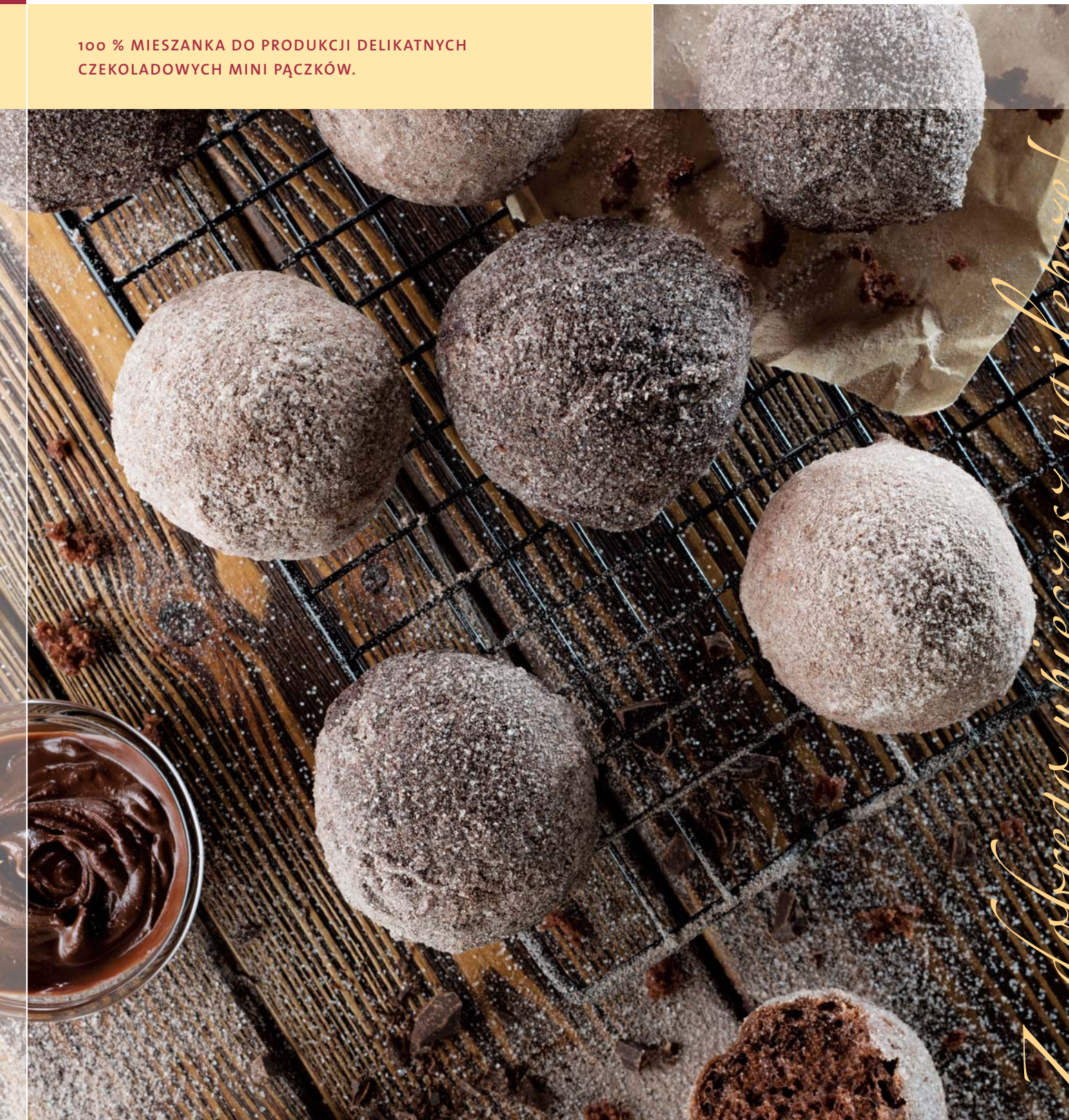


KOMPLET Bellkule Choco

100 % MIESZANKA DO PRODUKCJI DELIKATNYCH
CZEKOLADOWYCH MINI PĄCZKÓW.



Z dobrego upieczesz najlepsze!



KOMPLET Bellkule Choco

Podstawowe zalety mieszanki:

- szybka produkcja i powtarzalna jakość,
- duża objętość pączków podczas smażenia,
- słodki, czekoladowy smak,
- ładna, brązowa barwa miękisz i skórki,
- miękisz wilgotny, skórka delikatna, lekko chrupiąca.
- doskonale łączy się z innymi dodatkami typu orzechy, bakalie, pasty smakowe itp.



Receptura podstawowa

KOMPLET Bellkule Choco	1.000 g
ser twaróg (mielony)	500 g
jaja	500 g
woda	300-400 g
olej roślinny	100 g
łączna ilość	2.400-2.500 g

Receptura ekonomiczna

KOMPLET Bellkule Choco	1.000 g
maślanka	900 g
jaja	500 g
olej roślinny	200 g
mąka pszenna	200 g
łączna ilość	2.800 g

Wykonanie:

Składniki połączyć i wyrobić płaskim mieszadłem na średnim biegu miksera. Masę odstawić do spoczynku.

czas mieszania: 3 minuty

czas spoczynku: 20 minut

Ciasto dozować bezpośrednio do gorącego tłuszczu za pomocą gąłkownicy do lodów lub maszyny dozującej.

temperatura tłuszczu: 175 °C

czas smażenia: 8-11 minut

Posypka o smaku czekoladowym

KOMPLET Baza Dark	200 g
KOMPLET Neuschnee	800 g
łączna ilość	1.000 g

Wykonanie:

Składniki posypki wymieszać. Wysmażone kulki udekorować posypką o smaku czekoladowym.

