

KOMPLET Sun Muffin D

MIESZANKA DO PRODUKCJI POPULARNYCH „PĄCZKÓW Z DZIURKĄ”.



Z dobrego upieczenia najlepsze!



KOMPLET Sun Muffin D

SZYBKA I RACJONALNA PRODUKCJA W POŁĄCZENIU
Z MOŻLIWOŚCIĄ RÓŻNYCH KOMBINACJI SMAKOWYCH.

receptura podstawowa

wariant 1

KOMPLET Sun Muffin D	1.000 g
woda (zimna)	450 g
aromaty	wedle uznania
łączna ilość	około 1.450 g

wariant 2

KOMPLET Sun Muffin D	1.000 g
jaja	50 g
woda (zimna)	400 g
aromaty	wedle uznania
łączna ilość	około 1.450 g

Wykonanie:

Wszystkie składniki połączyć i mieszać powoli przez 1 minutę. Następnie wymieszać wszystko na średnich obrotach miesiarki na jednolitą masę (około 3 minuty). Powstałą masę odstawić na 10 minut. Małe ilości można przyrządzać ręcznie.

temperatura tłuszczu: 190°C (nie przekraczać podanej wartości)

czas pieczenia: 1-2 minuty na każdą stronę w zależności od wielkości

Wypieczone donuty można dekorować glazurą, czekoladą, cukrem pudrem, posiekanymi orzechami lub migdałami.



Donuty cynamonowe

KOMPLET Sun Muffin D	1.000 g
cyminon lub inne przyprawy	około 3 g
woda (zimna)	450 g
łączna ilość	około 1.453 g

Donuty czekoladowe

KOMPLET Sun Muffin D	1.000 g
kakao	30 g
woda (zimna)	475 g
aromaty	wedle uznania
łączna ilość	około 1.505 g



Z dobrego upieczesz najlepsze!

Abel + Schäfer Völklingen
Schloßstraße 8-12 · 66333 Völklingen
tel. +6898/9726-0 · fax +6898/9726-97
www.komplet.com



KOMPLET Polska
ul. Chlebowa 2 · 62-080 Tarnowo Podgórne
tel. +4861/8967100 · fax +4861/8967101
biuro@komplet.pl · www.komplet.pl