

KOMPLET Pączki Maślane

MIESZANKA DO PRODUKCJI PĄCZKÓW,
BABEK I INNYCH CIAST MAŚLANYCH.
ZAWIERA MASŁO W PROSZKU.



Z dobrego upiecczesz najlepsze!



KOMPLET Pączki Maślane



REKLAMA OGÓLNA
PROPOZYCJA PODANIA

Pączki maślane receptura podstawowa

	Przepis A	Przepis B
KOMPLET Pączki Maślane	1.000 g	1.000 g
jaja	(5 sztuk) 250 g	(3 sztuki) 150 g
woda	275 g	350 g
drożdże	70 g	70 g
łącna ilość	1.595 g	1.570 g

temperatura ciasta: 24°C (ciasto powinno być chłodne)

czas zagniatania: **miesiarka spiralna**
2 minuty - 1. bieg
6 minut - 2. bieg
miesiarka z kotwicą
15 minut

czas spoczynku ciasta: około 15 minut

czas spoczynku naważki: około 15 minut

czas gary w komorze fermentacyjnej: 45-60 minut

temperatura gary: 37°C przy wilgotności względnej 80-85%

temperatura tłuszczu: około 170°C

Mrożenie i procesy przerywanej gary:

Ciasta z mieszanki **KOMPLET Pączki Maślane** nadają się do mrożenia i procesu przerywanej gary (mrożenie szokowe). Mrożone ciastka rozmrażać w temperaturze pokojowej (około 1 godziny) po czym garować jak normalne pieczywo.



Drożdźówki maślane 60 x 40 cm

KOMPLET Pączki Maślane	1.000 g
masło	50 g
cukier	50 g
woda	350 g
jaja	100 g
drożdże	40-50 g
łącna ilość	1.590-1.600 g

Wszystkie składniki połączyć i wyrobić w miesiarce.

temperatura ciasta: 24°C (ciasto powinno być chłodne)

czas zagniatania: **miesiarka spiralna**
2 minuty - 1. bieg
6 minut - 2. bieg
miesiarka z kotwicą
15 minut

czas spoczynku ciasta: około 15 minut

Dekoracja:	
KOMPLET Ideal lub Daniela (gotowy)	720 g
rodzynki	160 g
łącna ilość	880 g

Ciasto rozwałkować na prostokąt 125x45 cm, nałożyć krem, posypać rodzynekami. Ciasto zwinąć, pokroić na drożdźówki i położyć na blachę wyłożoną papierem do pieczenia. Po osiągnięciu prawie pełnej gary wypiekać. Po wypieczeniu nanieść ciekłą warstwę **KOMPLET Kiddy Gel Fix** lub glazury cukrowej.

Z dobrego upieczesz najlepsze!