

# KOMPLET Brandmix + Ei

MIESZANKA DO WYROBU CIASTA PARZONEGO. DO WYCISKANYCH I MROŻONYCH CIASTECZEK, PALUSZKÓW RODZYNKOWYCH, WIETRZNIKÓW, EKLEREK, WYPIEKÓW DEKORACYJNYCH I SPODÓW.



*Z dobrego upieczenia najlepsze!*



# KOMPLET Brandmix + Ei

## Krażki ptysiowe · Ptysie · Gniazdka

<b>KOMPLET Brandmix + Ei</b>	500 g
woda (30 °C)	950 g
łączna ilość	1.450 g

### Uwaga:

Wykonując ciastka przy pomocy maszynki do ptysiów należy dodać jają w ilości 100-150 g.

### Wykonanie:

**KOMPLET Brandmix + Ei** połączyć z wodą (i jajami), wyrobić na gładką masę mieszając przez ok. 2-3 minuty dużą trzepaczką na niskich obrotach.

<b>temp. tłuszczu:</b>	ok. 170 °C
<b>czas smażenia:</b>	ok. 8 minut



## Wietrzniki · Eklery Ciasteczka dekoracyjne

<b>KOMPLET Brandmix + Ei</b>	500 g
woda (30 °C)	950 g
jaja	150 g
proszek do pieczenia	5 g
łączna ilość	1.605 g

### Wykonanie:

Wymieszać na sucho **KOMPLET Brandmix + Ei** z proszkiem do pieczenia, dodać pozostałe składniki. Wyrobić na gładką masę mieszając przez ok. 2-3 minuty dużą trzepaczką na niskich obrotach. W zależności od wielkości pieca można piec z niewielką ilością pary. Nie otwierać pieca podczas pieczenia.

<b>temp. pieczenia:</b>	ok. 200-220 °C
<b>czas pieczenia:</b>	ok. 30-35 minut

