

KOMPLET Bellkule

100% MIESZANKA DO PRODUKCJI DELIKATNYCH
MAŁYCH PĄCZKÓW NA BAZIE MAŚLANKI
LUB SERA TWAROGOWEGO.



Zdobreto upieczonej. Najlepsze!



KOMPLET Bellkule

Podstawowe zalety:

- Powtarzalna jakość.
- Duża objętość i przyrost smażonych kulek.
- Słodki, waniliowo-maślankowy smak – po smażeniu nie trzeba obtaczać w cukrze.
- Możliwość łączenia z innymi dodatkami, jak: jabłko, orzechy, łyżki czekoladowe itp.
- Mięksiz jest puszysty i wilgotny, a skórka chrupiąca.

Receptura podstawowa

KOMPLET Bellkule	1.000 g
maślanka	1.000 g
jaja	500 g
olej roślinny	100 g
łączna ilość	2.600 g

Wykonanie:

Składniki ciasta połączyć i wyrobić na średnim biegu miksera. Masę odstawić na ok. 20 minut.

czas mieszania: 3 minuty

czas spoczynku: 20 minut

Ciasto dozować bezpośrednio do gorącego tłuszczu maszynowo lub za pomocą gąłkownicy do lodów. Usmarzyć.

temp. smażenia: 170 °C

czas smażenia: 6-9 minut

Receptura ekonomiczna

KOMPLET Bellkule	1.000 g
maślanka	1.000 g
jaja	500 g
olej roślinny	200 g
mąka pszenna	200 g
łączna ilość	2.900 g

Receptura z dodatkiem sera

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

Wykonanie:

Jak receptura podstawowa.

