

KOMPLET Multi Drożdżowe 25

25% SKONCENTROWANA MIESZANKA DO PRODUKCJI
CIAST DROŹDŻOWYCH. ZAWIERA JAJA W PROSZKU

Podstawowe zalety:

- Mieszanka zawiera jajko w proszku – wygodna produkcja bez jajka świeżego.
- Po wyrobieniu uzyskuje się masę o delikatnej konsystencji i elastycznej strukturze.
- Pewna i ekonomiczna produkcja wysokiej jakości ciast drożdżowych o różnych kształtach i formach.
- Wilgotny i słodki miękisz – dłuższa świeżość gotowych wyrobów.
- Delikatny kremowo-żółty kolor miękiszu potwierdza wysoką jakość jaj użytych w mieszance.



Receptura podstawowa – pączki

KOMPLET Multi Drożdżowe 25	250 g
mąka pszenna, typ 550	1000 g
drożdże	70 g
olej roślinny	70 g
woda	500-550 g
łącna ilość	1890-1940 g

Wykonanie:

Ze wszystkich składników wyrobić ciasto.

czas mieszania: 3 minuty / 1. bieg
(miesiarka spiralna) 7 minut / 2. bieg

temp. ciasta: ok. 26 °C

Ciasto podzielić na kęsy i odstawić do spoczynku.

czas gary ciasta: ok. 15 minut

Gotowy kęs ciasta podzielić i zaokrąglić, delikatnie spłaszczyć.

czas końcowej gary ciasta: ok. 40 minut
+ ok. 20 minut
poza garownikiem

Usmażyć z dwukrotnym odwróceniem pączka.

temp. smażenia: 170-175°C

Drożdżówki chałki i rogałe

KOMPLET Multi Drożdżowe 25	250 g
mąka pszenna, typ 550	1000 g
drożdże	70 g
olej roślinny lub margaryna	100 g
cukier	50-100 g
woda	500-550 g
łącna ilość	1970-2070 g

Wykonanie:

Ze wszystkich składników wyrobić ciasto.

czas mieszania: 3 minuty / 1. bieg
(miesiarka spiralna) 4-7 minut / 2. bieg

temp. ciasta: ok. 26 °C

Ciasto odstawić do spoczynku, a po nim uformować żądane kształty.

czas spoczynku ciasta: ok. 15 minut

fermentacja końcowa: ok. 40 minut; zależnie
od gramatury wyrobów

temp. pieczenia: 190°C

Z dobrego upieczesz naj!