Surowce do wyrobów
cukierniczych i piekarniczych
KOMPLET POLSKA Sp. z o.o.
ul. Chlebowa 2, 62-080 Tarnowo Podgórne
tel. (61) 89 67 100, fax (61) 89 67 101
biuro@komplet.pl, www.komplet.com

Nasza specjalność

CIASTO FRANCUSKIE

Mieszanka do produkcji ciast francuskich

.Opakowanie 25 kg

Przepis podstawowy:

KOMPLET Ciasto francuskie	1000 g	Margaryna Puff Pastry do wałkowania 800 g
Margaryna	38 g	
Ocet lub spirytus	19 g	
Woda	ok. 500 g	

Przygotowanie:

Wszystkie składniki wyrabiać w miesiarce spiralnej lub przy użyciu haka. Czas wyrabiania 3 minuty wolne obroty i 8 minut szybkie obroty.

Należy pamiętać, aby konsystencję ciasta regulować zawsze wodą, a nie mąką. Po wyrobieniu ciasto gruntowe odstawić na 15 minut.

Następnie dodać 800g margaryny do ciast francuskich i składać kolejno 1x3 i 3x4 lub 4x4 pamiętając o odwracaniu ciasta po każdym złożeniu o 90 stopni. Pomiędzy każdym złożeniem ciasta wymagana jest 15 minutowa przerwa, aby ciasto nie kurczyło się w piecu.

Temperatury wypieku: 220°C

Kiedy ciasto zacznie kolorować należy zmniejszyć temperaturę do 200°C i otworzyć komin w piecu.

Czas wypieku 25 minut.

Po wyjęciu z pieca ciastka wykończyć KOMPLET Kiddy Gelem.

PROPOZYCJA PODANIA

PROPOZYCJA PODANIA