

KOMPLET Masa Percepanowa

GOTOWA MASA MAKARONIKOWA
DO CIAST DROŻDŻOWYCH
FRANCUSKICH, TORCIKÓW ITP.



Zdobrego upieczenia, najlepsze!



KOMPLET Masa Percepanowa



Drożdówka percepanowa

Ciasto drożdżowe:

KOMPLET Świeżynka 20	200 g
mąka pszenna, typ 550	1.000 g
cukier	100 g
margaryna	100 g
drożdże	50 g
jaja	100 g
woda	420 g
łącna ilość	1.970 g

Wykonanie:

Wszystkie składniki ciasta połączyć i wyrobić na jednolitą masę.

czas mieszania:	3 minuty – pierwszy bieg
(mieszarka spiralna)	8 minut – drugi bieg
temp. ciasta:	24 °C
czas spoczynku ciasta:	15 minut

Nadzienie percepanowe:

KOMPLET Masa Percepanowa	750 g
okruszy	180 g
jaja	70 g
łącna ilość	1.000 g

Wykonanie:

Wszystkie składniki połączyć i wymieszać.
Ciasto drożdżowe rozwałkować na prostokąt o wymiarach 80x40 cm. Masę percepanową rozsmarować na ciasto, następnie zwinąć rulon i odstawić na 10 min do odprężenia. Pokroić w plastry, ułożyć na blachę podwijając końcówki.

czas gary:	ok. 45 minut
-------------------	--------------

Po upływie czasu gary drożdżówki posmarować jajkiem rozmąconym z wodą.

temp. pieczenia:	200 °C
czas pieczenia:	ok. 10 minut

Po upieczeniu drożdżówki dekorować **KOMPLET Fertigglasur**.

Podkówka percepanowa

KOMPLET Masa Percepanowa	1.000 g
KOMPLET Kiddy Choco	150 g
migdały (płatki)	100 g
łącna ilość	1.250 g

Wykonanie:

Percepan nałożyć do worka cukierniczego z okrągłym zdobnikiem 0.8 cm. Wyszprycować w postaci 10 cm wałków, a następnie obtoczyć je w płatkach migdałowych. Ułożyć na blachę wyłożoną papierem piekarniczym w formie podkówek i upiec.

temp. pieczenia:	ok. 220 °C
czas pieczenia:	ok. 10 minut

Dekoracja:

Po ostygnięciu końcówki podkówek udekorować rozpuszczoną polewą **KOMPLET Kiddy Choco**.

RADA MISTRZA:

Dla uzyskania lepszej kalkulacji można dodać okruszy biszkoptowe (ok. 25%).

KOMPLET Masa Percepanowa	750 g
okruszy biszkoptowe	200 g
jaja	50 g
łącna ilość	1.000 g

Wykonanie:

Wszystkie składniki połączyć i wymieszać.
Proces formowania i wypieku taki sam jak w recepturze podstawowej.

