

KOMPLET ŚWIEŻYNKA PLUS

20 % SKONCENTROWANA MIESZANKA DO PRODUKCJI CIAST DROŹDŹOWYCH I PÓLFRANCUSKICH, O WZMOCNIONEJ BARWIE I AROMACIE

Receptura podstawowa na pączki

KOMPLET Świeżynka Plus	200 g
Mąka pszenna typ 550	1000 g
Olej roślinny	60 g
Margaryna	60 g
Drożdże	60 g
Jaja	280 g
Woda około	275 g

Wykonanie: ze wszystkich składników wyrobić ciasto.

Opcjonalnie można dodać około 30-60 g cukru.

Czas miesienia: 2 minuty na I biegu,
8 minut na II biegu

Temperatura ciasta: około 24 °C

Czas gary ciasta: około 15 minut

Naważka: 1300 – 1400 g / presa 30 sztuk

Po wysmażeniu udekorować w dowolny sposób.



Z dobrego upieczesz najlepsze!

KOMPLET ŚWIEŻYNKA PLUS

20 % SKONCENTROWANA MIESZANKA DO PRODUKCJI CIAST DROŹDZOWYCH I PÓLFRANCUSKICH, O WZMOCNIONEJ BARWIE I AROMACIE

Receptura na ciasta drożdżowe

KOMPLET Świeżynka Plus	200 g
Mąka pszenna typ 550	1000 g
Cukier	100 g
Masło lub margaryna	140 g
Drożdże	60 g
Jaja	100 g
Woda około	400 g

Wykonanie: ze wszystkich składników wyrobić ciasto.

Czas miesienia: 3 minuty na I biegu,
8 minut na II biegu

Temperatura ciasta: około 24 °C

Czas gary ciasta: około 15 minut



Z dobrego upieczesz najlepsze!