

# KOMPLET Oponki

100 % MIESZANKA DO PRODUKCJI DELIKATNYCH,  
SMAŻONYCH CIASTEK SEROWYCH W RÓŻNYCH KształTACH.



*Zabreda upieciesz i napłypiesz!*





# KOMPLET Oponki

## Podstawowe zalety mieszanki:

- powtarzalna i szybka produkcja,
- proces produkcyjny nie wymaga leżakowania i garowania ciasta – można smażyć bezpośrednio po przygotowaniu,
- duża objętość ciasta podczas smażenia,
- słodki waniliowo – maślany smak,
- dzięki dużej zawartości sera w recepturze miękisz jest wilgotny, a skórka delikatna i lekko chrupiąca,
- można formować i wykrawać dowolne kształty

## Receptura podstawowa

<b>KOMPLET Oponki</b>	1.000 g
ser twaróg (mielony)	800 g
jaja	200 g
olej roślinny	200 g
łączna ilość	2.200 g

### Wykonanie:

Składniki połączyć i wyrobić płaskim mieszadłem lub hakiem do uzyskania jednolitej konsystencji.

**czas mieszania:** około 1 minuty

Ciasto rozwałkować na grubość 1 cm i wykrawać dowolne kształty typu krążki, serca, gwiazdki itp. Smażyć na głębokim tłuszczu, obracając dwukrotnie podczas smażenia.

**temperatura tłuszczu:** 175 °C

**czas smażenia:** 0,5 + 2,5 + 1 minuta

Wysmażone oponki dekorować w dowolny sposób.



### RADA MISTRZA:

PRZYGOTOWANE CIASTO ZALECA SIĘ ZUŻYĆ  
W CIAGU 12 GODZIN OD PRZYGOTOWANIA.