

KOMPLET Świeżynka 20

Wyjątkowo długi okres zachowania świeżości

20% MIESZANKA DO WSZYSTKICH WYPIEKÓW
DROŹDŻOWYCH I CIAST PÓLFRANCUSKICH.
WYJĄTKOWO DŁUGI OKRES ZACHOWANIA ŚWIEŻOŚCI.



Zdobro upieczesz najlepsze!



KOMPLET Świeżynka 20

Receptura podstawowa z jajkami

KOMPLET Świeżynka 20	200 g
mąka pszenna, typ 550	1.000 g
cukier	100 g
masło/margaryna	140 g
drożdże	60 g
jaja	100 g
woda	około 400 g
łącna ilość	około 2.000 g

Wykonanie:

Ze wszystkich składników wyrobić ciasto.

czas miesienia: około 3 minuty – 1. bieg
(miesiarka spiralna) 8 minut – 2. bieg

temperatura ciasta: około 24°C

czas gary ciasta: około 15 minut

Receptura podstawowa bez jajek

KOMPLET Świeżynka 20	200 g
mąka pszenna, typ 550	1.000 g
cukier	100 g
masło/margaryna	140 g
drożdże	60 g
woda	około 500 g
łącna ilość	około 2.000 g

Wykonanie:

Ze wszystkich składników wyrobić ciasto.

czas miesienia: około 3 minuty – 1. bieg
(miesiarka spiralna) 8 minut – 2. bieg

temperatura ciasta: około 24°C

czas gary ciasta: około 15 minut

RADA MISTRZA:

RECEPTURA NADAJE SIĘ ZNAKOMICIE DO WYROBU WSZELKIEGO RODZAJU CHAŁEK, CIAST MAŚLANYCH I DROŹDŻOWYCH. ILOŚĆ WODY I CZAS ZAGNIATANIA ZALEŻĄ OD JAKOŚCI MĄKI I ILOŚCI CIASTA.





Receptura na drożdżowe ciasto półfrancuskie

KOMPLET Świeżynka zo	200 g
mąka pszenna, typ 550	1.000 g
masło/margaryna	140 g
drożdże	50 g
jaja	100 g
woda	około 425 g
łącna ilość	około 1.915 g

Wykonanie:

Ze wszystkich składników wyrobić ciasto.

czas miesienia: 2 minuty – 1. bieg

(miesiarka spiralna) 5 minut – 2. bieg

temperatura ciasta: około 22°C

czas gary ciasta: około 15 minut

Do wałkowania 1.000 g ciasta potrzeba 200-300 g margaryny lub masła. Dalsza obróbka zgodnie z recepturą firmową.

RADA MISTRZA:

RECEPTURA NADAJE SIĘ ZNAKOMICIE DO WYROBU WSZELKIEGO RODZAJU DROŻDŻOWYCH CIAST PÓLFRANCUSKICH, CIASTECZEK KAWOWYCH I BUŁECZEK. ILOŚĆ I CZAS ZAGNIATANIA ZALEŻĄ OD JAKOŚCI MĄKI I ILOŚCI CIASTA.



Z dobrego upieczesz najlepsze!

KOMPLET Świeżynka 20

Receptura podstawowa na pączki

KOMPLET Świeżynka 20	200 g
mąka pszenna, typ 550	1.000 g
olej roślinny	60 g
margaryna	60 g
drożdże	60 g
jaja	280 g
woda	około 275 g
łącna ilość	około 1.935 g

Wykonanie:

Ze wszystkich składników wyrobić ciasto i odstawić do garowania.

czas miesienia: (miesiarka spiralna)	2 minuty – 1. bieg 8 minut – 2. bieg
temperatura ciasta:	około 24°C
czas gary ciasta:	15 minut

Po upływie czasu gary ciasto podzielić na presy i odstawić na 15 minut do odprężenia. Następnie podzielić presy na dzielarce, zaokrąglić, lekko spłaszczyć, ułożyć na aparatach i odstawić do garowania.

czas gary pączków: około 45 minut
+ 15 minut poza garownikiem

Następnie usmażyć pączki.

temperatura tłuszczu: około 170°C
czas pieczenia: około 3,5+3,5+1,5 minut

Po upieczeniu napełnić pączki nadzieniem i posypać pudrem **KOMPLET Neuschnee**.

RADA MISTRZA:
ILOŚĆ WODY I CZAS ZAGNIATANIA ZALEŻĄ
OD JAKOŚCI MĄKI I ILOŚCI CIASTA.

