

BERLINER 20%

Mieszanka do prostego i pewnego wytwarzania wysokogatunkowych pączków i drożdżówek. Bardzo bogaty skład mieszanki z zawartością jaj w proszku eliminuje zagrożenia mikrobiologiczne oraz pozwala na otrzymanie pączków o sprężystym mięksiszu, krótkim zgryzie i stabilnej obrączce. Drożdżówki będą miały soczysty mięksisz, długą świeżość, atrakcyjny wygląd i smak.

Pączek

| | |
|---------------------|---------|
| BERLINER 20% | 2,50 kg |
| Mąka pszenna T.500 | 10,0 kg |
| Olej | 0,52 kg |
| Drożdże | 0,60 kg |

Drożdżówka

| | |
|---------------------|----------------|
| BERLINER 20% | 1,25 kg |
| Mąka pszenna T.500 | 10,0 kg |
| Margaryna | 1,70 kg |
| Cukier | 0,80 kg |
| Drożdże | 0,60 kg |
| Woda zimna | ok.3,20-4,00 L |

Przygotowanie:

Miesienie: 4 minuty wolno, 6 minut szybko, temperatura ciasta 30°C, leżakowanie 10 minut, garowanie 50 minut (temp. 35°C, wilg. 75%), (przed smażeniem pączki wystawić na 20 min. w chłodnym miejscu aby złapały skórkę), smażymy na tłuszczu o temperaturze 180°C.