ПОНЧИКИ «БЕРЛИНСКИЕ» (ТУ) АРВАЛУС

10,000 кг	пшеничная мука	
6 - 6,500 кг	вода (количество зависит от качества муки)	
0,800 кг	прессованные дрожжи	
3,300 кг	**Дунайский концентрат (RU43137250)**	
1,000 кг	сахар	
20,600 кг	**Всего теста**	

Время замеса:	4-5 минут на медленной скорости 9-10 минут на быстрой скорости
Температура теста:	28-30^{0}С
Отлежка теста:	10-15 минут
Масса тестовой заготовки:	1,500 кг (30 шт х 50 г)
Отлежка теста перед делением:	5 минут
Время расстойки:	ок. 60 минут (не выше 30^{0}С)
Температура фритюрного жира:	ок.170^{0}С
Время выпечки:	3 / 3 / 1 минута

Способ приготовления:

Из перечисленных компонентов замесить тесто средней консистенции. Тесто хорошо вымесить. Поделить, взвесить и округлить, затем поставить в расстойку. Можно раскатать тесто до 7 мм, нарезать колечки. Для пончиков с начинкой треугольной или прямоугольной формы, тесто раскатать до 3 мм, наколоть, чтобы не образовались пузыри положить начинку, края смазать яйцом и закрыть. Уложить пончики на деревянные листы либо металлические, покрытые бумагой или посыпанные мукой, крахмалом через сито После расстойки оставить пончики в условиях цеха на 5-10 минут, для образования корочки (слегка заветрить).

Выпекать во фритюре (начинать с верхней корки). После выпечки пончики можно начинить.

Формовка пончиков:

1 Круглые

2 Узелок (раскатывается жгут и завязывается в узелок)

3 Плетенка

4 Прямоугольные, треугольные с начинкой внутри (раскатать пласт теста 2-3 мм нарезать на квадраты, уложить начинку полоской, края смазать яйцом, сложить в треугольник или прямоугольником, края придавить скребком)

РЕКОМЕНДАЦИИ
при приготовлении пончиков

1 Для замеса теста использовать скоростной тестомес, либо миксер. Тесто должно быть «взбитым».

2 Не рекомендуется использовать сухие дрожжи, т.к. не получится сочного, мягкого пончика.

3 Если замес маленького объема – продолжительность замеса 5 мин на медленной скорости, 15 мин на быстрой.

4 Недомешанный пончик при жарении теряет объем на 30%. Тесто лучше перемесить чем недомесить.

5 Если температура теста холодная – пончик расплывется, если температура теста выше нормы – будет плохая закатка тестовых заготовок (подрыв нижней корки).

6 Расстойка для пончиков должна быть не очень влажной и горячей, температура не выше 30 град, влажность не выше 70%.. Поверхность пончика при расстойке не должна быть липкой, тогда при жарении пончик будет поглощать меньше жира. Если температура расстойки выше 30 град, пончик будет слишком сухим и не будет хорошего объема, если влажность расстойки выше 70%, то пончик будет слишком влажным и расплывчатым. Пончики в слишком горячей и влажной расстойке после выпечки сильно блестят и оседают, появляется «морщинка» на боку.

7 У тестовой заготовки после расстойки должна быть сухая корочка, тестовую заготовку необходимо «заветрить».

8 Для улучшения качества изделий можно добавить в тесто три целых яйца, учитывая количество воды.

9 Для выпекания использовать пальмовый, арахисовый жир. Температура для фритирования 170 град. Если температура жира выше – жир горит, изделия худшего качества, если температура жира ниже – пончик будет поглощать больше жира и после выпечки «сядет».

10 Для объема пончиков при жарении закрывать крышку фритюрницы на 1 мин., затем можно открыть.