Пончики с сыром

на основе концентрата «Твороженные шарики 15%»

Art. Nr. **RU00340625**

Базовый рецепт:

1,531 кг Концентрат "Творожные шарики"

2,041 кг Мука в\с

0,163 кг Сахар песок

0,041 кг Соль

0,510 кг Масло растительное

2,296 кг Яйцо

2,551 кг Сыр тертый

0,867 кг Вода

10,000 кг Выход

Время замеса: 5 мин. на средней скорости

Отлёжка теста: 10 мин.

Температура выпекания: 170 °C - 180 °C во фритюре или в печи

Время выпекания: Зависит от объема тестовых заготовок.

- ✓ ***Хорошая устойчивость к выпечке***
- ✓ ***Простота в приготовлении***
- ✓ ***Хорошая пористость готовой продукции***
- ✓ ***Прекрасный вкус и аромат сыра***
- ✓ ***Не впитывает фритюрный жир***

ООО «ПФАНЛ БАКМИТТЕЛЬ» | Краснобогатырская 6 – 5 офис 305 | 107564 Москва |
Тел +7 (495) 665 34 61 | факс +7 (495) 665 34 60 | office.ru@pfahnl.ru | www.pfahnl.ru

Пончики с сыром

на основе концентрата «Твороженные шарики 15%»

Процесс приготовления:

Замешивание: Все компоненты взвесить и взбить в миксере (планетарный миксер).

Отлёжка: Масса/тесто ок. 10 мин. дать постоять для того чтобы все составляющие компоненты хорошо разошлись и набухли.

Выпекание: В зависимости от желаемого размера отсаживается масса из кондитерского мешка в горячий жир при температуре 170°С (пальмовое масло или любое масло, подходящее для выпекания). Можно выпекать в ротационных или подовых печах при 180-190°С, без жарки во фритюре.

Заполнение начинкой: Готовые шарики можно заполнить различными начинками, сгущённым молоком, фруктовым конфитюром, творожной или сметанной начинкой. Шарики с сыром, сыром и паприкой, наполнить начинкой сырной.

Декорирование: Сразу после выпекания можно обвалять творожные шарики в смеси корица\сахарный песок. После остывания посыпать сахарной пудрой.

Заметки:

ООО «ПФАНЛ БАКМИТТЕЛЬ» | Краснобогатырская 6 – 5 офис 305 | 107564 Москва |
Тел +7 (495) 665 34 61 | факс +7 (495) 665 34 60 | office.ru@pfahnl.ru | www.pfahnl.ru