

Компания
«ПФАНЛ БАКМИТТЕЛЬ»,
Австрия
производство
хлебопекарных улучшителей,
смесей, концентратов, начинок
www.pfahnl.ru

ООО «ПФАНЛ БАКМИТТЕЛЬ»
Москва, ул. Краснобогатырская, д. 6,
строение 5, офис 332
Тел.\факс +7 (495) 665 34 61
Тел.\факс +7 (495) 665 34 60
моб. +79265305676
Roman.kotov@pfahnl.ru

Технические инструкции на пончики

1. Производятся из смеси:

- Концентрат «Берлинский пончик» 15%-ный

2. Наименование рецептур:

<i>смесь</i>	<i>наименование</i>	<i>рецептура</i>
Концентрат «Берлинский пончик» 15%-ный	Пончики 15%	10,00 кг пшеничной муки типа 400-900 1,50 кг концентрата для пончиков 15% 3,50 кг цельного яйца 0,70 кг маргарина 0,70 кг дрожжей или 0,025 кг сухих дрожжей 1,90 кг воды ----- 18,30 кг теста

3. Начинка

Все пончики могут иметь разнообразные начинки – мармеладная (мармелад клубничный, абрикосовый и пр.), шоколадная, с ванильным кремом. Количество начинки зависит от веса пончика, но должно соблюдаться соотношение на 1 пончик: 0,30 начинки.

4. Вес изделий

Вес готового продукта, без начинки, может варьировать между 0,02 кг и 0,150 кг.

5. Форма

Форма продуктов может быть круглая, треугольная и прямоугольная.

6. Декорирование

Пончики могут быть декорированы сахарной пудрой, сахарным песком и шоколадом.

7. Упаковка

Упаковка не является обязательной. В случае если она используется, то это будет либо бумага, либо плёнка.

8. Срок хранения

Пончики без упаковки или в бумаге имеют срок хранения 24 часа. При воздухо непроницаемой упаковке из пленки, может быть достигнут срок хранения 72 часа.

9. Технологический процесс

	процесс	время	указание
1.	замес	Медленно 3 мин., быстро 10 мин.	Все ингредиенты взвесить и замесить тесто средней плотности. Добавление воды увеличивается или уменьшается в зависимости от качества муки. Время замеса соответственно устройства для замеса. При интенсивном замесе фаза быстрого замеса может быть сокращена. Тесто в конце замеса не должно иметь блеска, что будет свидетельствовать о том, что замес был слишком долго. При слишком коротком времени замеса клейковина (глютен) не сможет полностью разойтись и в конечном продукте это отразится на объёме.
2.	Температура теста		Температура теста должна быть в пределах 27 и 29°C.
3.	отлёжка	5-15 мин.	Если тесто показывает слишком высокую температуру, необходимо сократить отлёжку. При слишком низкой температуре – увеличить.
4.	взвешивание	Согласно размеров изделий	Дозировка теста (вес отдельных изделий) может быть от 0,02 кг до 0,150 кг. Они могут взвешиваться вручную и автоматически.
5.	формование	Согласно размеров изделий	Формование возможно либо машинное, либо вручную. Может придаваться индивидуальная форма. Наилучшие результаты достигаются при круглой, треугольной и квадратной форме.
6.	начинки		Рекомендуются термостабильные фруктовые начинки такие как вишня, яблоко, персик, либо прочие термостабильные начинки как шоколад, нуга внести в тесто перед выпечкой. Различные конфитюры (мармелад) и ванильные кремы могут быть введены после выпекания.
7.	Расстойка изделий	40-80 мин.	Расстойка изделий должна производиться в шкафу для расстайвания при температуре около 36°C и влажности воздуха 78%. Время зависит от качества дрожжей и мощности шкафа. Окончание времени расстойки определяется проверкой степени натяжения поверхности изделия. Если при нажатии поверхности пальцем на 5 мм возникшее углубление возвращается только частично, то время расстойки достигнуто.
8.	отлёжка	10-15 мин.	После расстойки необходимо перед выпеканием на короткое время поставить пончики в помещении и, при возможности, где есть поток воздуха (у открытого окна). Тем самым можно достичь хорошей устойчивой формы пончиков после выпекания.
9.	выпекание	5-8 мин.	Пончики выпекаются при температуре 165-175°C в жире или масле для фритюра. Время выпекания определяется весом пончиков. Например пончик весом 0,045 кг выпекается 6 мин. при температуре 175°C. Во время процесса выпекания необходимо: 3 мин. выпекать на верхней стороне, 2 мин. на нижней стороне и снова 1 мин. на

			верхней стороне. Переворачивание продукта в установке может происходить либо вручную, либо автоматически.
10.	начинка		Сразу после выпекания можно ввести в пончики начинку как описано в п. 6. Пончики могут быть и без начинки.
11.	декорирование		Готовые пончики можно дополнительно украсить сахарной пудрой, сахарным песком или шоколадной глазурью.