



- ✓ **ułatwia produkcję i stabilizuje jakość produktu**
- ✓ **nie absorbuje tłuszczu podczas smażenia**
- ✓ **wydłuża świeżość oraz zwiększa objętość produktu**

MIESZANKI CUKIERNICZE

PĄCZEK NA MEDAL

MIESZANKA CUKIERNICZA

do produkcji pączków

Mieszanka Pączek na Medal to łatwa w przygotowaniu i ekonomiczna mieszanka do produkcji smakowitych pączków. Nowa formuła mieszanki ułatwia uzyskanie wysokiej jakości wyrobów o dużej objętości i korzystnych cechach miękiszu. Dzięki jej zastosowaniu otrzymujemy doskonałe pączki o apetycznym wyglądzie i wydłużonym czasie przechowywania.

SPOSÓB STOSOWANIA

20% w stosunku do mąki, czyli 20 kg mieszanki na 100 kg mąki (bezpośrednio do mąki przed mieszeniem).

WARUNKI PRZECHOWYWANIA

Produkt przechowywać w szczelnie zamkniętym opakowaniu, w suchym i przewiewnym miejscu, bez dostępu światła słonecznego (maksymalna temperatura 25 °C).

OPAKOWANIE

worek 25 kg

UWAGA: Produkt może zawierać: jaja i pochodne, soję i pochodne, sezam.



LESAFFRE

PĄCZEK NA MEDAL

ZALETY

- ✓ nowa formuła stabilizuje rozrost końcowy
- ✓ zapewnia idealny kolor i aromat
- ✓ gwarantuje niską absorpcję tłuszczu
- ✓ tworzy idealną obwódkę wokół pączka
- ✓ zapewnia gładką skórę oraz równomierny i delikatny mięksiz

RECEPTURY

Pączek na medal

| | |
|----------------------------------|------------|
| Mąka pszenna | 1 000 g |
| MIESZANKA | 200 g |
| Drożdże | 60 g |
| Woda | 380 g |
| Jaja | 150 g |
| Margaryna | 80 g |
| Miesienie na mieszance spiralnej | 3' + 5' |
| Temperatura ciasta | 27 - 28 °C |

Wytwarzanie:

Wszystkie składniki ciasta wymiesić do jednolitej konsystencji i odstawić ciasto do wstępnej fermentacji na około 15 minut. Następnie odważyć pożądaną gramaturę i uformować kęsy ciasta, po czym fermentować w temperaturze 33 - 35 °C i wilgotności powietrza 70 - 80% przez kolejne 45 - 50 minut. Po fermentacji kęsy odstawić na ok. 5 minut do oskórzenia w warunkach otoczenia. Następnie smażyć na tłuszczu rozgrzanym do temperatury około 170 - 175 °C. Czas smażenia: 4 + 2 + 2 minuty.

Drożdźówka na medal

| | |
|--------------------|------------|
| Mąka pszenna | 1 000 g |
| MIESZANKA | 200 g |
| Drożdże | 90 g |
| Woda | 400 g |
| Jaja | 50 g |
| Margaryna | 100 g |
| Cukier | 400 g |
| Miesienie | 4' + 6' |
| Temperatura ciasta | 26 - 27 °C |

Wytwarzanie:

Wszystkie składniki ciasta wymiesić do jednolitej konsystencji. Odstawić ciasto do wstępnej fermentacji na około 15 minut. Po tym czasie odważyć pożądaną gramaturę, uformować kęsy ciasta i fermentować w temperaturze 35 °C i wilgotności powietrza 80% przez 60 - 70 minut. Następnie piec w temperaturze 200 - 210 °C przez 14 - 16 minut.

MIESZANKA CUKIERNICZA

do produkcji pączków



MIESZANKI CUKIERNICZE

Donut na medal

| | |
|--------------------|------------|
| Mąka pszenna | 1 000 g |
| MIESZANKA | 200 g |
| Drożdże | 60 g |
| Woda | 380 g |
| Jaja | 150 g |
| Margaryna | 80 g |
| Miesienie | 3' + 6' |
| Temperatura ciasta | 28 - 30 °C |

Wytwarzanie:

Wszystkie składniki ciasta wymiesić i odstawić do wstępnej fermentacji na około 15 minut. Następnie odważyć pożądaną gramaturę, uformować kęsy ciasta, ułożyć na deskach i fermentować w temperaturze 35 °C i wilgotności powietrza 70 - 80% przez około 40 minut. Po tym czasie wyciąć okrągły otwór na środku kęsa i fermentować kolejne 10 min. Następnie smażyć na tłuszczu rozgrzanym do temperatury 180 °C przez 4 min, przekręcić i smażyć kolejne 2 minuty. Wskazane jest lekkie wysuszenie skórki donuta tuż przed smażeniem.



INVENTIS
CREATIVE BAKING SOLUTIONS

Inventis to kompletna gama produktów do wypieku chleba. Pozwala piekarzom tworzyć zróżnicowane i smaczne przepisy kulinarne ograniczone jedynie ich wyobraźnią. Inventis jest doskonałym narzędziem na drodze do zadowolenia klienta.



Lesaffre Polska S.A.
46-250 Wołczyn, ul. Dworcowa 36, Polska
tel. +48 (77) 418 82 80, www.lesaffre.pl

LESAFFRE

2022.01