

Kule serowe MINI

MIESZANKA CUKIERNICZA
do produkcji wyrobów smażonych na głębokim oleju

Kule serowe MINI to profesjonalna mieszanka cukiernicza przeznaczona do produkcji mini pączków serowych, zapewniająca wysoką i powtarzalną jakość. Opracowana jako 100% mieszanki bez dodatku mąki, znacząco upraszcza proces produkcyjny i minimalizuje ryzyko błędów technologicznych. Dzięki zawartości składników mlecznych i jaj, gotowe wyroby charakteryzują się delikatnym, puszystym miękkim oraz naturalnym, lekko serowym smakiem cenionym przez konsumentów. Mieszanka zapewnia stabilne prowadzenie ciasta, dobrą chłonność dodatków oraz równomierne smażenie, co przekłada się na atrakcyjny wygląd gotowego produktu. Mini format kul serowych doskonale odpowiada aktualnym trendom zakupowym - umożliwia sprzedaż na sztuki, wagę lub w zestawach.


**BAKE
FOR
SMILE.**
WITH LESAFFRE

Zalety mieszanki

- **100% gotowej mieszanki** - brak konieczności dozowania mąki, łatwiejsza standaryzacja produkcji
- **stabilność technologiczna** - powtarzalne parametry ciasta i przewidywalny efekt smażenia
- **szerokie możliwości recepturowe** - możliwość produkcji wersji twarogowej lub na maślanie
- **optymalizacja kosztów i czasu** - skrócony proces przygotowania i mniejsze straty produkcyjne


**BAKE
IT
EASY.**
WITH LESAFFRE

Zalety produktu

- **wyrazisty smak** - delikatna nuta serowa wyróżniająca produkt na półce
- **uniwersalność sprzedaży** - możliwość oferowania jako produkt luzem, pakowany lub w zestawach
- **krucha, złocista skórka i miękki środek** - po usmażeniu zachowują odpowiednią teksturę i apetyczny wygląd
- **uniwersalne zastosowanie** - doskonałe zarówno solo, jak i w zestawach deserowych czy z dodatkami (np. cukier puder, polewy)



rozwiązania BAKING WITH LESAFFRE

Stworzony przez nas program skupia się na jakościowym odżywianiu i ochronie planety. To również szansa na ponowne odkrycie smaków z dzieciństwa i delektowanie się autentycznymi smakami, kolorami i teksturami, bo pieczenie powinno być również źródłem zabawy. W końcu wszyscy uwielbiają słodkości, zwłaszcza takie o atrakcyjnych kolorach i kształtach. Nieustannie się rozwijamy, poszukując nowych procesów pieczenia, sposobów na ograniczanie lub eliminowanie odpadów oraz optymalizację czasu i zasobów piekarza i cukiernika. W Lesaffre, na każdym etapie, nasze zespoły technologów i specjalistów sprawdzają jakość tego, co produkujemy. **Wszystkie te środki ostrożności stanowią nasze zobowiązanie do zapewnienia bezpieczeństwa konsumentom.**



Kule serowe MINI

SPOSÓB STOSOWANIA

100% mieszanki bez dodatku mąki.

RECEPTURA	SKŁADNIKI	Twarogowe	Z maślanką
	Mieszanka kule serowe	1 000 g	1 000 g
	Twaróg	500 g	-
	Maślanka	-	900 - 1000 g
	Mąka pszenna typ 500	-	200 g
	Jajka	500 g	500 g
	Woda	400 g	-
	Olej	100 g	100 g
	Razem	2 500 g	2 700 - 2 800 g

WYTWARZANIE	PROCES	PARAMETRY	
	Mieszenie (mieszadło ramowe)	3'	3'
	Leżakowanie	20 min	20 min
	Dzielenie	wg uznania	wg uznania
	Smażenie	180°C/ 6-7 min	180°C/ 6-7 min



WARUNKI PRZECHOWYWANIA

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

OPAKOWANIE

worek 10 kg

OKRES PRZYDATNOŚCI

9 miesięcy od daty produkcji



Współpracując z Lesaffre,
odkryjesz swoją piekarnię
na nowo!