ЄвроПек
НАЙКРАЩА СИРОВИНА
факс: 0332 28 32 18
моб.: 050 338 48 36
info@europek.com.ua
www.europek.com.ua

АСТРІ БЕРЛІНЕР КОНЦЕНТРАТ

ВИРОБНИК: ТОВ "АСТРІ" (Україна).
ЗАСТОСУВАННЯ: суміш для виготовлення виробів із дріжджового тіста (особливо типу **"Донатів"** або **"Берлінерів"**).

ДОЗУВАННЯ: 25%.

СКЛАД: пшеничне борошно, концентрат, сухий яєчний порошок.

ПЕРЕВАГИ:
застосування: використовується для виробництва пончиків; надає можливість простого приготування тіста без використання яєць;
якості: покращує процес бродіння тіста, сприяє збільшенню об'єму, покращує смак та аромат готових виробів.

ПРИБЛИЗНА РЕЦЕПТУРА БЕРЛІНЕРІВ (ПОНЧИКІВ, ДОНАТІВ)

АСТРІ БЕРЛІНЕР КОНЦЕНТРАТ 25

Борошно пшеничне вищого сорту 75

Дріжджі сухі 1,25

Цукор 8

Маргарин 10

Вода (приблизно) 40-45

*АСТРІ Крем 25

Есенція (ромова, сіцілія, комбані) 0,45-0,82

ПАРАМЕТРИ ТЕХНОЛОГІЧНОГО ПРОЦЕСУ

Тривалість замісу тіста в спіральній машині, хв.	4 + 8(10)
Температура тіста після замісу, °С	26 - 28
Тривалість бродіння тіста, хв.	не більше 15
Тривалість вистоювання, хв.	45 - 90
Тривалість обжарювання, хв.	3 - 4, з кожної сторони
Температура фритюру, °С	170 - 180

Примітки:
– для зменшення абсорбції фритюрного жиру, під час обжарювання, рекомендується витримати заготовки після вистоювання біля 10 хв. в умовах цеху (для звітрювання поверхні);
– *в якості начинки можна використовувати також конфітюри виробництва ГАММІ, начинки виробництва Мартін Браун: "Креміум Лісовий горіх", "Креміум Шоколад;
– для оздоблення можна використовувати глазурі виробництва ТОВ "АСТРІ" та "Мартін Браун", термостабільну пудру;
– для надання різноманітного аромату можна добавляти в тісто есенції (лимонна, ромова, ванільна) в кількості 3-5 г на 1 кг тіста.

УМОВИ ТА ТЕРМІН ЗБЕРІГАННЯ: в сухому прохолодному місці протягом 6 міс.

УПАКОВКА: паперові мішки масою 10 кг.