Пончики

BERLINER MIX

Ингредиенты	масса, кг
Berliner mix	**20**
Мука в/с	100
Дрожжи Fala	5
Яйцо	10
Вода	45
ВЫХОД	**180**

Способ приготовления: Премикс смешивается с мукой и замешивается эластичное тесто. Продолжительность замеса составляет 4 мин. на 1 скорости и 5-6 мин. на 2-й. Тесто сразу после замеса на кусочки по 50-60 г. заготовки округляются и укладываются на листы. Расстойка проводится при температуре 32-37°С и влажности 75-80% около 45-50 минут после этого заготовки необходимо извлечь из расстойки и дать поверхности пончиков подсохнуть в течение 10-15 мин. на открытом воздухе.

Обжарка пончиков ведется в разогретом жире для жарки – пальмовом масле „Fritella” при температуре 170-180°С. Продолжительность обжарки 3 мин. с одной стороны, 3 мин. с другой стороны. После обжарки необходимо дать маслу стечь, пончики подсушить на бумаге и после остывания обсыпать сахарной пудрой.

CUPTORUL FERMECAT

Tot ce-i mai bun pentru brutari şi cofetari!

"Cuptorul Fermecat" S.R.L. Adresa juridică: str. Sorocii 117 A, MD –31, mun. Bălți, Moldova, Adresa sediului: MD 3100, mun. Bălți, Moldova, tel.–fax +373 231 76798
Banca: BC "Mobiasbancă – Groupe Societe Generale" S.A., Cod: MOBBMD22, Cont: 2224710SV12602987100, C/F: 1003602008280, TVA: 1200937