

Kwalita

PRODUCENT DODATKÓW
PIEKARNICZO-CUKIERNICZYCH

Kwalita Sp. z o.o.
44-113 Gliwice, ul. Krasińskiego 13

Zakład Produkcyjny:
42-674 Zbrostawice
ul. Wiejska 11, Jaśkowice

tel. 32 750 43 58

kwalita@kwalita.pl



PRODUKT
POLSKI

Pączek mix 20%

Pączek mix 20% to mieszanka do produkcji wysokiej jakości tradycyjnych pączków i innych wypieków drożdżowych, jak chałki, drożdżówki, rogalie maślane, babki drożdżowe. Zastosowanie mieszanki pozwala łatwo i szybko otrzymać wysokogatunkowe pączki o następujących cechach:

- wyśmienity smak i zapach gotowego pączka
- delikatny, równomiernie spulchniony miękisz
- charakterystyczna równomierna obrączka
- gładka skórka
- przedłużona świeżość
- duża objętość
- nie wchłaniają tłuszczu

Uzyskane z mieszanki ciasto jest łatwe w obróbce, ma dużą stabilność podczas garowania i nadaje się do obróbki rzemieślniczej oraz na zautomatyzowanych liniach przemysłowych.

Sposób wykonania:

Ze wszystkich składników wyrobić ciasto.

Czas zagniatania: 4 minuty wolno, 6 minut szybko (dostosować do rodzaju młyna, tak aby ciasto było dobrze wyrobione).

Temp. ciasta: ok. 24°C

Czas odpoczynku: 15 min.

Po upływie tego czasu podzielić ciasto na kęsy, uformować i odstawić do garowania.

Proponowana naważka na presę to: 1,80 kg / 30 szt.

Czas gary: ok. 45 min.

Po upływie czasu gary pozostawić pączki do zahartowania (aby obskórzały) na ok. 15 min.

Następnie smażyć zgodnie z firmową recepturą.

Zalecane parametry:

Temp. tłuszczu: ok. 180°C

Czas smażenia: ok. 3,5 + 3,5 + 1,5 minut

Po usmażeniu napęczyć pączki nadzieniem, udekorować pomadą ewentualnie cukrem pudrem lub czekoladą.

Receptura podstawowa

Pączek mix 20%	1,00 kg
Mąka pszenna typ 500	5,00 kg
Drożdże prasowane	0,30 kg
Margaryna 80%	0,30 kg
Olej	0,30 kg
Woda	1,38 kg
Jaja płynne	1,40 kg

Dystrybutor:



www.kwalita.pl