

# Kwalita

PRODUCENT DODATKÓW  
PIEKARNICZO-CUKIERNICZYCH

**Kwalita Sp. z o.o.**

PL 44-113 Gliwice, ul. Krasińskiego 13

Zakład Produkcyjny:

PL 42-674 Zbrostawice, ul. Wiejska 11, Jaśkowice

tel. +48 32 750 43 58

kwalita@kwalita.pl



*Pączek mix 20%*



*Berliner mix 20%*



*Пончик микс 20%*

*Pączek mix 20%*



**Pączek mix 20%** is premix for production high quality traditional doughnut and other types of yeast-raised doughs like sweet buns, buttery rolls, plaited white bread. Using this concentrate lets easily and quickly get doughnuts with following features:

- unusual taste and smell of a ready doughnut
- delicate crumb with regular porous
- characteristic, regular ring
- fine crust
- long-lasting freshness
- high volume
- don't absorb the fat

A dough obtained from this concentrate is easy to make, has big stability during growth and is perfect for a artisan works and on automatic industrial lines as well.



**Berliner mix 20%** ist eine Backmischung für qualitätsvolle traditionelle Berliner und andere Hefebackwaren wie Hefezöpfe, Hefestücke, Butterhörnchen und Hefenapfkuchen. Die Anwendung der Mischung lässt einfach und schnell qualitätsvolle Berliner mit folgenden Eigenschaften herstellen:

- Ausgezeichneter Geschmack und Geruch des fertigen Berliner
- Feine, gleichmäßig gelockerte Krumme
- Charakteristischer, gleichmäßiger Ring
- Glatte Kruste
- Lange Frische
- Großes Volumen
- Saugen kein Fett auf

Der aus der Mischung erhaltene Teig ist leicht bei Verarbeitung, bleibt während Garzeit stabil und eignet sich sowohl für Handwerker, als auch für Fertigungsstrassen.



**Basic recipe / Grundrezeptur / Основной рецепт**

<b>Pączek mix 20% / Berliner mix 20% / Пончик микс 20%</b>	1,00 kg
Wheat flour type 500 / Weizenmehl Typ 500 / Пшеничная мука тип 500	5,00 kg
Yeast / Gepresste Hefe / Прессованные дрожжи	0,30 kg
Margarine 80% / Margarine 80% / Маргарин	0,30 kg
Vegetable Oil / Öl / Масло	0,30 kg
Water / Wasser / Вода	1,38 kg
Liquid Eggs / Flüssige Eier / Жидкие яйца	1,40 kg

**Пончик микс 20%** это смесь для приготовления высококачественных традиционных пончиков и других дрожжевых выпечек, таких как хала, булочки, рогалики, дрожжевые бабки. Использование смеси позволяет легко и быстро получить высококачества пончики со следующими характеристиками:

- восхитительный вкус и запах готовых пончиков
- нежный, равномерно воздушный мякиш
- характерное равномерное кольцо
- гладкая корочка
- удлиненная свежесть
- большой объем
- не впитывают жир.

Полученное из смеси тесто простое в обработке, имеет высокую устойчивость во время приготовления и подходит для приготовления в пекарни, а также на промышленных автоматизированных линиях.

Distributor / Vertreiber / Дистрибьютор



[www.kwalita.pl](http://www.kwalita.pl)

# Kwalita

PRODUCENT DODATKÓW  
PIEKARNICZO-CUKIERNICZYCH



*Rączek mix 20%*  
*Berliner mix 20%*  
*Пончик микс 20%*  
*Rączek mix 20%*



## Method of preparation / Zubereitung / Способ приготовления

You should make a dough from all ingredients.

**Mixing time:** 4 minutes at low speed, 6 minutes at high speed (it depend on kind of spiral mixer; as a result good texture of dough should be obtained).

**Dough temperature:** about 24 °C

**Resting time:** 15 minutes

After this time, part the dough, form and left to fermentation.

Proposed portion of dough is 1,80 kg/30 pcs

**Fermentation time:** about 45 minutes

After fermentation time you should leave the doughnuts to hardening (to get the crust) about 15 minutes. Next fry according to your trade recipe.

Recommend parameters:

**Temperature of fat:** about 180 °C

**Frying time:** about 3,5+ 3,5 + 1,5 minutes

After frying the doughnuts shall be filled in (marmalade, cream), glazed or decorated with icing sugar or chocolate.



Alle Zutaten zu einem Teig kneten.

**Mischzeit:** 4 Minuten langsam, 6 Minuten schnell (an die Mischmaschine anpassen, so dass der Teig gut angerührt wird).

**Teigtemperatur:** ca. 24°C

**Teigruhe:** 15 Minuten

Nach dieser Zeit soll der Teig in Teiglinge geteilt, geformt und für die Garerzeit abgestellt werden.

Vorgeschlagenes Teiggewicht 1,80kg für 30 Stück.

**Garezeit:** ca. 45min.

Nach dieser Zeit die Berliner für etwa 15 Minuten härten lassen (damit sich die Kruste bildet).

Dann nach der Firmenrezeptur braten.

Empfohlene Parameter:

**Fetttemperatur:** ca. 180°C

**Bratzeit:** ca. 3,5+ 3,5 + 1,5 Minuten

Nach dem braten füllen und mit Puderzucker, oder eventuell mit Schokolade dekorieren.



Из всех ингредиентов сформировать тесто.

**Время замешивания:** 4 минуты медленно, 6 минут быстро (с учетом рода миксера, так чтобы тесто было хорошо замешано).

**Темп. теста:** около 24 °C

**Время отдыха:** 15 мин.

По истечении этого времени, разделить тесто на кусочки, сделать формы и отложить для приготовления.

Предлагаемая нагрузка на пресс: 1,80 кг / 30 шт

**Время приготовления:** 45 мин.

После истечения времени приготовления, оставить пончики доходить (чтобы образовалась корочка) в течение примерно 15 минут.

Затем готовить по фирменному рецепту.

Рекомендуемые параметры:

**Температура жира:** около 180 °C.

**Время жарки:** около 3,5 + 3,5 + 1,5 минут

После жарки заполнить пончики начинкой, украсить помадкой, сахарной пудрой или шоколадом.