



Pasta – Skórka Pantera

Pasta - Skórka Pantera - produkt w formie proszkowej do wykonywania dekoracji na powierzchni pieczywa. Mieszanka do produkcji pasty stosowanej do smarowania bochenków chleba przed upieczeniem w efekcie czego otrzymujemy atrakcyjną smakowo i wizualnie skórkę na powierzchni upieczonego bochenka.

Receptura podstawowa

Pasta – Skórka Pantera	1,000 kg
Woda (temp. 40°C)	0,880 kg
Drożdże	0,050 kg

Sposób wykonania:

Odważyć, połączyć i wymieszać wszystkie składniki do uzyskania jednolitej konsystencji.

Odstawić na około 30 min w temperaturze 25-30°C.

Wyciągnąć pieczywo z komory rozrostowej wygarowane w około $\frac{3}{4}$ objętości i posmarować równomiernie jego powierzchnię PASTĄ SKÓRKĄ PANTERĄ.

Odstawić posmarowane pieczywo do komory rozrostowej i prowadzić proces do pełnego rozrostu pieczywa.

Wypiekać z zaparowaniem.

Inna wersja to posmarowanie pieczywa PASTĄ SKÓRKĄ PANTERĄ bezpośrednio przed wstawieniem do komory rozrostowej i dalsze postępowanie według technologii przyjętej na piekarni.

Przygotowana pasta nadaje się tylko do jednorazowego i natychmiastowego użytku.

Dystrybutor: