

Premium Serowe Kuleczki



Znakomite na Party i tego typu okazje.

Mieszanka Premium Serowe Kuleczki jest unikalnym produktem do produkcji południowo-amerykańskich przekasek.

Receptura podstawowa można indywidualnie przyprawić dodając szpinak, szynkę, czosnek itp.



Przykład receptury:

Käsebällchen

Receptura zakładowa

Premium Serowe Kuleczki	1,000 kg	_____
Jaja	0,400 kg	_____
Woda, zimna	0,400 l	_____
Olej	0,150 kg	_____
Ser zolty*	0,600 kg	_____

Razem	2,550 kg	

Czas mieszania:

Wszystkie składniki oprócz sera, wymieszać na wolnych obrotach 5 min następnie ok. 1 min obroty szybkie.

*Na sam koniec dodać żółty ser.

Czas spoczynku:

Ok. 5 min.

Proces przygotowania:

Ciasto podzielić na od 30 do 40 g kawałki i zaokrąglić.

Dodatkowe propozycje: serowe kuleczki można udekorować Premium Dècor-Oriental, Premium Dècor-Pepp, Premium Dècor-Sun lub Premium Dècor-Mais.

Proces pieczenia:

Gotowe kuleczki włożyć do nagrzanego pieca o temp. 240 stp. C i lekko zaparować.

Czas wypieku:

Całkowity proces wypieku powinien wynosić od 16 do 18 min.

Alternatywa:

Premium Serowe kuleczki można również piec na patelni. Temp. oleju ok. 170 stp. C, czas wypieku 8- 12 min.