

Премиум Сырные Шаррики



Rão de Queijo! –это просто фантастика для любых встреч, празднований и перекусований!
Премиум Сырные шарики - это уникальная смесь для приготовления Южно-Американских традиционно популярных изделий.

Сырные шарики или Сырные палочки очень легки и удобны в производстве. Базовая рецептура может быть индивидуальной в комбинации с другими ингредиентами, такими как, шпинат, ветчина, чеснок и т.д.. Будьте Креативны!



Рецептурные решения:

Сырные шарики

Базовая рецептура

Премиум Сырные шарики	1,000 кг	_____
Яйцо	0,400 кг	_____
Растительное масло	0,150 кг	_____
Вода холодная	0,400 кг	_____
Сыр тертый *	0,600 кг	_____

Выход теста	2,550 кг	

Время замеса:

5 минут медленно и 1 минута быстро. В конце замеса добавьте натертый сыр* и аккуратно перемешайте его с тестом.

Отлежка теста:

5 минут.

Разделка:

Разделите тесто на кусочки. 30 гр. - 40 гр. И сформируйте из него круглые шарики. Как альтернатива, отдекорируйте изделия в Премиум Декор Ориенталь или Premium Decor-Pepp.

Процесс выпечки:

Выпекайте изделия в печи при температуре 210 - 240 °C со средней подачей пара.

Время выпечки:

Общее время выпечки 16-18 минут.

Альтернативные варианты:

Сырные шарики во фритюре.
Температура фритюрного жира. 170 °C, Время жарки.
8 - 12 минут.