



Premium Ciasto Drożdżowe



Za pomocą naszego produktu Premium Ciasto Drożdżowe można bardzo łatwo wyprodukować placki drożdżowe, kolacze, charki, drożdżowki i paczki. Ciasta są szczególnie elastyczne i wulniaste. Gotowe wypieki uzyskują bardzo dobrą, drobną strukturę porów, które charakteryzują się miękkim i soczystym gryzem. Premium Ciasto Drożdżowe nadaje się do wszystkich typów wypieków z ciasta drożdżowego.



## Przykład receptury:

### Paczki

### Receptura zakładowa

Maka pszenna	10,000 kg	_____
Jaja	2,500 kg	_____
Premium Ciasto Drożdżowe	2,000 kg	_____
Masło	1,250 kg	_____
Drożdże	1,000 kg	_____
Woda	ok. 2,800 l	_____
-----		
Waga ciasta	19,550 kg	

## Czas mieszania:

Ok. 2 minuty wolne obroty i 12 minut obroty szybkie.

## Temperatura:

Optimalna temperatura ciasta powinna wynosić 26 – 27 °C.

## Czas spoczynku:

Ok. 5 – 10 minut.

## Sposób przygotowania:

Ciasto rozwałczyć na kesy o wadze 1,200 kg, zaokrąglić i pozostawić na ok. 15 minut. Potem spresować, wyokrąglić i ułożyć na przygotowane w zależności od patelni smażelniczej aparaty. Odstawić do garowni.

## Czas garowania:

Czas garowania powinien wynosić w temperaturze 34 °C i wilgotności 75 % Ok. 70 – 80 minut.

## Czas po garowni:

Wyjąć z garowni i pozostawić w temperaturze pomieszczenia na ok. 15 minut.

## Proces wypieku:

Przy pełnej garze wypiekać w temperaturze tłuszczu 175 °C do złocistego koloru.

## Czas wypieku:

Całkowity czas wypieku paczków powinien wynosić 6 minut.