

KOMPLET Faworki

100% MIESZANKA DO PRODUKCJI FAWORKÓW/CHRUŚCIKÓW/CHRUSTÓW
ORAZ INNYCH CIAST SMAŻONYCH NA GŁĘBOKIM TŁUSZCZU.



Dobrego upieczenia i najlepszego!



KOMPLET Faworki



Zalety produktu:

- Powtarzalna produkcja.
- Przyjemny maślano-waniliowy smak.
- Niezależnie od grubości pozostają zawsze delikatne i kruche.
- Surowe ciasto jest delikatne w konsystencji i łatwe do wałkowania.
- Ciasto po zamieszaniu i spoczynku nadaje się do obróbki (nie ma konieczności zbijania ciasta – metoda tradycyjna).
- Różnorodność zastosowań – faworki klasyczne i puszyste ciastka smażone.

Faworki kruche, klasyczne

receptura podstawowa

KOMPLET Faworki	1.000 g
margaryna	300 g
jaja	200 g
woda	200 g
<hr/>	
łącznie	1.700 g

Wykonanie:

Składniki ciasta połączyć i wyrobić w miesiarce. Ciasto podzielić na porcje do wałkowania i odstawić do spoczynku. Następnie rozwałkować jak najcieniej i uformować faworki według uznania. Ciastka odstawić do spoczynku. Smażyć na głębokim tłuszczu. Gotowe faworki posypać pudrem dekoracyjnym

KOMPLET Neuschnee.

czas miesienia:	2 minuty – 1. bieg
(miesiarka spiralna)	2 minuty – 2. bieg
czas spoczynku ciasta:	20 minut / porcja surowego ciasta
czas spoczynku:	30 minut / uformowane faworki
temperatura smażenia:	175°C
czas smażenia:	2 minuty

Ciastka sztukowe smażone

receptura podstawowa

KOMPLET Faworki	1.000 g
woda	400 g
jaja	250 g
margaryna	100 g
cukier	100 g
<hr/>	
łącznie	1.850 g

Wykonanie:

Składniki ciasta połączyć i wyrobić za pomocą płaskiego miesadła lub w miesiarce spiralnej. Ciasto podzielić na porcje do wałkowania i odstawić do spoczynku. Rozwałkować na grubość około 0,3 cm i formować według uznania, np. oponki, grzebienie itp. Smażyć na głębokim tłuszczu z dwóch stron.

czas miesienia:	1 minuta – 1. bieg
(miesiarka spiralna)	1 minuta – 2. bieg
czas spoczynku ciasta:	30 minut / porcja
temperatura smażenia:	175°C
czas smażenia:	3+2 minuty

Z dobrego upieczenia najlepsze!