

Promocja Karnawałowa

Za zakup 10
dowolnych opakowań*
otrzymasz bon na paliwo
o wartości 200 zł



Za zakup 12
dowolnych opakowań*
w tym 2 worków Pączków Orkiszowych
otrzymasz bon na paliwo
o wartości 250 zł



*Produkty biorące
udział w promocji:

Berliner 10% (25 kg),
Gold Super (15 kg),
Pączki Orkiszowe (25 kg)

Za zakup 2
dowolnych opakowań*
otrzymasz praktyczną
zapaskę gratis!

Promocja obowiązuje **od 15 grudnia 2021 do 24 lutego 2022** lub do wyczerpania zapasów.
Faktury potwierdzające zakup produktów objętych promocją oraz zgodę na przetwarzanie
danych osobowych prześlij na adres: promocja@csmingredients.com **do 13 marca 2022.**
Regulamin dostępny w siedzibie organizatora oraz u partnerów handlowych.

Pączek orkiszowy

SKŁADNIKI

MASA

PRZYGOTOWANIE

Meister Dinkliner	10 000 g
Drożdże	700 g
Żółtko jaja	300 g
Jaja	2 000 g
Woda, zimna, ok.	1 800 g

Wszystkie składniki miesić intensywnie do uzyskania prawidłowej konsystencji ciasta.

Czas miesienia: w miesiarce spiralnej: około 2 minuty na wolnych obrotach i 7 minut na szybkich. W miesiarce spiralnej z prowadnicą: około 2 minuty na wolnych obrotach i 5 minut na szybkich.

Temperatura ciasta: 25 – 27°C

Zważyć kęsy o masie ok. 1.350 g, zaokrąglić na prasę i przykryć.

Czas rozrostu prasy: ok. 15 minut

Podzielić na 30 sztuk, ułożyć na aparacie załadowniczym i wstawić do garowni lub według stosowanych metod w zakładzie.

Temperatura garowni: ok. 35°C, wilgotność pow. ok. 80 %

Po pożądanym rozroście dokładnie osuszyć i smażyć.

Wskazówka: Uważać, by temperatura ciasta nie była zbyt wysoka.

Połowę ilości wody można ewentualnie zastąpić lodem.

Masa całkowita

14 800 g

Temperatura tłuszczu: 170 – 180°C

Czas smażenia: ok. 6 min

NOWOŚĆ

