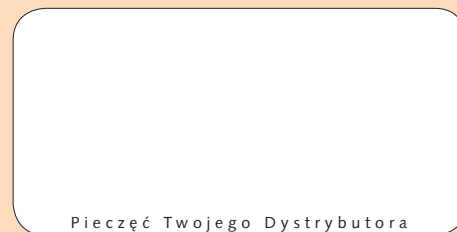


Grupa produktu:

MIESZANKA CUKIERNICZA



LESAFFRE



Pieczęć Twojego Dystrybutora

Nazwa produktu:

CIASTO PARZONE

Ciasto parzone to charakterystyczny rodzaj ciasta uzyskany poprzez zaparzenie mąki gorącą wodą z tłuszczem. Wyroby cukiernicze z tego rodzaju ciast cieszą się niesłabnącym powodzeniem wśród klientów. Użycie mieszanki Ciasta Parzonego daje możliwość szerokich zastosowań, m.in.: **korpusów, ekle-rów, ptysi, słomek, groszku** oraz **gniazd wiedeńskich**, skracając równocześnie okres przygotowania ciasta i eliminując zagrożenia.

Wyroby z Ciasta Parzonego Lesaffre są: lekkie, suche, puste w środku i charakteryzują się słomkowym kolorem.

Zalety:

- prostota wytwarzania;
- stabilna jakość wyrobu gotowego;
- niska absorpcja tłuszczu (w wyrobach smażonych);
- niski ubytek masy w procesie obróbki termicznej;
- różnorodność zastosowania.

Sposób stosowania:

100% mieszanki bez dodatku mąki.

Opis:

Mieszanka do wyrobu ciasta parzonego.

Opakowanie: 10 kg

Warunki przechowywania: Produkt przechowywać w szczelnie zamkniętym opakowaniu, w suchym i przewiewnym miejscu, bez dostępu światła słonecznego (maksymalna temperatura 25°C).

KARTA PRODUKTU

Lesaffre Polska S.A.

Siedziba: 46-250 Wolczyn, ul. Dworcowa 36, Polska, tel.+48 (77) 418 82 80, fax +48 (77) 418 82 99



LESAFFRE

Grupa produktu:

MIESZANKA CUKIERNICZA



LESAFFRE



Nazwa produktu:

CIASTO PARZONE



Pieczęć Twojego Dystrybutora

Ciasto parzone

Składniki	Surowce [g]
Mieszanka CIASTO PARZONE	1 000
Woda (temp 50-55°C)	1 200
Jaja	1 000
Olej	300
Mieszanie	1' + 6'

Gniazdka Wiedeńskie

Wszystkie składniki wymieszać na szybkich obrotach do uzyskania jednolitej konsystencji. Ciasto wycisnąć na papier i smażyć w tłuszczu rozgrzanym do temperatury 180°C przez 4 minuty na jednej stronie, 4 minuty na drugiej, po czym jeszcze raz obrócić i smażyć kolejną minutę.

Groszek, Słomki

Wszystkie składniki wymieszać na szybkich obrotach do uzyskania jednolitej konsystencji. Następnie wycisnąć pożądane kształty na blachę wyłożoną papierem lub cienko wysmarowaną tłuszczem. Można posypać cukrem, solą gruboziarnistą bądź innymi przyprawami. Wypiekać bez zaparowania w temperaturze 230°C przez 12 min. Po tym czasie otworzyć luft i piec (suszyć) przez 5 minut.

Eklery, Ptysie

Wszystkie składniki wymieszać na szybkich obrotach do uzyskania jednolitej konsystencji. Następnie wycisnąć na blachę wyłożoną papierem lub cienko wysmarowaną tłuszczem i wypiekać bez zaparowania w temperaturze 230°C przez 20 min. Po tym czasie otworzyć luft i piec (suszyć) przez 10 minut. Dalsza obróbka wg wskazówek technologa Lesaffre Polska lub własnej technologii.

Karpátka

Wszystkie składniki wymieszać na szybkich obrotach do uzyskania jednolitej konsystencji. Rozsmarować 800 g ciasta na cienko wysmarowaną tłuszczem blachę, o wymiarach 60x40 cm i wypiekać bez zaparowania, w temperaturze 230°C przez 20 min. Po tym czasie otworzyć luft i piec (suszyć) przez 10 minut. Po ostygnięciu przełożyć kremem śmietanowo-budyniowym, przygotowanym wg receptury z kolumny obok.

Krem śmietanowo-budyniowy do Karpátky i Eklerów

Składniki	Surowce [g]
Śmietana 30%	1 000
Best Cream	250
Woda (przegotowana i ostudzona)	500

Wytwarzanie:

Best Cream wymieszać z wodą na średnich lub szybkich obrotach przez około 4 min. Połączyć z ubitą śmietaną dodając partiami i mieszając na wolnych obrotach do otrzymania jednolitej masy. Ilość kremu i wody można dowolnie konfigurować.

RECEPTURA

Lesaffre Polska S.A.

Siedziba: 46-250 Wolczyn, ul. Dworcowa 36, Polska, tel.+48 (77) 418 82 80, fax +48 (77) 418 82 99



LESAFFRE