

KOMPLET Black Mix

MIESZANKA DO PRODUKCJI MODNYCH WYPIEKÓW
PÓŁCUKIERNICZYCH W DEKORACYJNEJ CZARNEJ BARWIE.



Z dobrego upieciesz najlepsze!

PROPOZYCJA PODANIA / REKLAMA OGÓLNA



KOMPLET Black Mix

MIESZANKA DO PRODUKCJI MODNYCH
WYPIEKÓW PÓŁCUKIERNICZYCH
W DEKORACYJNEJ CZARNEJ BARWIE.



Czarne bułki do hamburgerów

12 sztuk

KOMPLET Black Mix	1,00 kg
cukier	0,04 kg
masło	0,08 kg
drożdże	0,02 kg
woda (zimna)	0,55 kg
sól	0,02 kg
	1,71 kg
Posypka:	
nasiona sezamu	0,065 kg
łączna ilość	1,775 kg

Wykonanie:

Z wszystkich składników wyrobić ciasto i odstawić do garowania.

czas miesienia:	3 minuty – 1. bieg
(miesiarka spiralna)	7 minut – 2. bieg
temperatura ciasta:	26 °C
czas gary ciasta:	20 minut

Po upływie czasu gary rozwałczyć ciasto na kęsy, zaokrąglić, zwilżyć wodą, obtoczyć w nasionach sezamu i odstawić do garowania.

czas garowania: około 50-60 minut

Następnie wsunąć do pieca i wypiec z zaparowaniem.

temperatura wypieku:	200 °C
czas wypieku:	19 minut

PROPOZYCJA PODANIA / REKLAMA OGÓLNA



Czarne croissanty

37 sztuk

KOMPLET Black Mix	1,00 kg
cukier	0,10 kg
masło	0,08 kg
drożdże	0,05 kg
woda	0,55 kg
sól	0,02 kg
	1,80 kg
Do przekładania:	
margaryna do ciasta francuskiego	0,50 kg
łączna ilość	2,30 kg

Wykonanie:

Z wszystkich składników wyrobić ciasto i odstawić do garowania.

czas miesienia:	3 minuty – 1. bieg
(miesiarka spiralna)	4 minuty – 2. bieg
temperatura ciasta:	24 °C
czas gary ciasta:	25 minut

Po upływie czasu gary przygotować ciasto, jak na ciasto półfrancuskie. Następnie rozwałkować ciasto na cienki blat, wyciąć trójkąty, uformować croissanty, przełożyć na blachy i odstawić do garowania.

naważka:	60 g
czas gary croissantów:	50-60 minut

Przed wypiekiem można posmarować croissanty rozmażonym jajem.

temperatura wypieku:	190 °C
czas wypieku:	17-20 minut

Z dobrego upieczesz najlepsze!