



WARUNKI WYSTAWIANIA

W temperaturze otoczenia



KATEGORIA

Receptury cukiernicze,
Receptury piekarnicze



OKAZJA

Do kawy, Do szkoły, Drugie śniadanie, Przekąska, Słodka przekąska



GOTOWY PRODUKT

Bułka, Pączek, Rożek

JABŁKOWE ROŻKI Z MIESZANKI CHLEB IG MIX

INFORMACJE OGÓLNE

Pyszne, aromatyczne, chrupiące na zewnątrz i miękkie w środku rożki przygotowane z mieszanki Chleb IG Mix Bakels. To ciekawa alternatywa dla bułek drożdżowych czy pączków, łącząca ich cechy w nowym formacie słodkiej przekąski.

SKŁADNIKI

Grupa Ciasto

Składnik	KG
CHLEB IG MIX	1.000
Mąka pszenna T750	1.000
Woda	1.000
Drożdże	0.060

Waga całkowita: 3.060

Grupa Nadzienie jabłkowe

Składnik	KG
Nadzienie jabłkowe	2.000
Waga całkowita: 2.000	

Grupa Dekoracja

Składnik	KG
Cukier	0.500
Cynamon	0.030
Waga całkowita: 0.530	

METODA

- odważyć składniki na ciasto,
- miesienie (maszyna spiralna): 4 min na wolnych obrotach; 4 min na szybkich obrotach,
- temperatura ciasta: 26°C,
- leżakowanie w dzieży: 15 min,
- rozwałkować ciasto na wałkownicy na grubość ok. 4 mm
- wyciąć kwadraty o boku 80-90 mm
- za pomocą rękawa wyszprycować nadzienie jabłkowe, po ok 40 g / sztukę
- posmarować brzegi wodą, zamknąć w formę trójkąta
- ciastka przed smażeniem przełożyć do garowni: czas 20 minut, temperatura 30°C, wilgotność 75%
- rożki smażyć w głębokim oleju rozgrzanym do 170-180°C
- czas smażenia: ok 3-4 minut na każdej stronie, do uzyskania pożądanego koloru
- po odsączeniu obsypać lub obtoczyć w mieszance dekoracyjnej z cukru i cynamonu