



## WARUNKI WYSTAWIANIA

W temperaturze otoczenia



## KATEGORIA

Receptury cukiernicze



## OKAZJA

Do kawy, Karnawał, Komunie,  
Słodka przekąska



## GOTOWY PRODUKT

Pączek

# SEROWE PĄCZKI JOGURTOWE

## INFORMACJE OGÓLNE

Bardzo popularna forma słodkiej przekąski - małe pączki z serem teraz w nowej odsłonie. Zamiast tradycyjnego ciasta drożdżowego na pączki proponujemy wersję opartą o gotową mieszankę **YOGO-FRUIT** dzięki której ciastka pozostają długo świeże, nie chłoną dużej ilości tłuszczu, mają piękny kolor miększu i idealnie wysmażoną skórkę.

Są tak pyszne, że nie można się od nich oderwać, doskonale smakują posypane cukrem z nutką cynamonu.



Aby skorzystać z receptur przygotowanych dla Klientów [ZALOGUJ SIĘ](#) lub załóż konto w serwisie  
Mój Bakels: [REJESTRACJA](#)

## SKŁADNIKI

**Grupa Pączki serowe**

Składnik	KG	%
<b><u>UCIERANE YOGO-FRUIT MIX BAKELS</u></b>	1.200	27.90
Jaja	1.100	25.60
Olej	0.700	16.30
Cukier	0.300	7.00
Ser biały	1.000	23.30
<b>Waga całkowita:</b> 4.300		

**METODA**

Wymieszać wszystkie składniki około 4 minuty (2 minuty wolne obroty + 2 minuty średnie obroty) do uzyskania gładkiej masy.

Smażyć w głębokim tłuszczu w temperaturze ok. 170°C przez około 4-5 minut, obracając pączki do uzyskania równomiernego koloru. Po usmażeniu odsączyć z nadmiaru tłuszczu, jak lekko ostygną - otoczyć w cukrze lub cukrze z dodatkiem np. cynamonu.