



WARUNKI WYSTAWIANIA

W temperaturze otoczenia



KATEGORIA

Receptury cukiernicze



OKAZJA

Boże Narodzenie, Przekąska,
Słodka przekąska



GOTOWY PRODUKT

Ciasto foremkowe

ŚWIĄTECZNY WIANEK DROŻDŻOWO-CYNAMONOWY

INFORMACJE OGÓLNE

Aromatyczny wianek drożdżowy z delikatnym nadzieniem z masy cynamonowej wprowadza przyjemny świąteczny nastrój i stanowi doskonałą propozycję poczęstunkową dla rodziny. Podany w okrągłej formie, składający się ze zrośniętych kęsów w kształcie spirali doskonale pasuje do świątecznego śniadania, przy którym dzielimy się odrywając sobie po kawałku w miarę apetytu. Uwaga – szybko znika z tacy!

Prosty przepis w oparciu o **KONCENTRAT CIASTA DROŻDŻOWEGO** Bakels to gwarancja powtarzalności i wysokiej jakości wypieku, o ładnej barwie, równym i miękkim miększu. Użycie glazury **EGGIN** do ciast drożdżowych, wypieków cukierniczych i półcukierniczych, pozwala na osiągnięcie ładnego połysku i podkreślenie koloru skórki. Smak i aromat łatwo dopełnić dekoracją świąteczną i cieszyć się rodzinnym czasem.

SKŁADNIKI

Grupa Ciasto

Składnik	KG
KONCENTRAT CIASTA DROŻDŻOWEGO	0.175
Mąka pszenna	1.000
Cukier	0.150
Margaryna	0.150
Woda	0.510
Drożdże	0.070
Waga całkowita: 2.055	

Grupa Nadzenie

Składnik	KG
Redmons Cynamonowy CL	0.150
Waga całkowita: 0.150	

Grupa Glazura

Składnik	KG
EGGIN 200L	0.050
Woda	0.500
Waga całkowita: 0.550	

METODA

Odważyć składniki na ciasto, połączyć do miesienia.

Miesienie 6 minut wolne obroty i 6 minut szybkie

po uzyskaniu jednolitej i wyrobionej masy leżakowanie: 10 minut, ciasto powinno mieć temperaturę 26-28°C

W czasie leżakowania ciasta przygotować formy ring lub prostokątne, wyłożyć papierem do pieczenia i spryskać środkiem antyadhezyjnym **SPRINK**.

Po leżakowaniu ciasto rozwałkować na grubość około 3 mm

Płaty ciasta posmarować pastą cynamonową Cynamon Redmons CL; cienką warstwą do 1,5 mm

Ciasto zawinąć w rulon, przecinać w plastry ok 4 cm grubości, układając w okrągłej formie lub na tacy uzyskując porcje o masie ok 360 gram.

Odstawić do fermentacji, czas rozrostu 40 minut

W czasie rozrostu przygotować roztwór glazury **EGGIN 200L** rozpuszczając 50g proszku w 0,5 litra ciepłej wody. Po rozroście spryskać lub posmarować surowe ciasto glazurą.

Wypiekanie: 220°C góra ; 190°C dół przez ok 25 minut, bez zaparowania pieca.

Po wypieku dekorować według uznania.