ООО «Невская пищевая компания»
(ООО «НПК»)
192283, Санкт-Петербург г, Загребский бульвар, д.35/28, кв. 450
ИНН 7816706001 КПП 781601001
ОКПО 75773205
ОГРН 1207800052866
Тел: 8(812)607-69-90 support@kpi4.ru

РЕКОМЕНДАЦИЯ

Комплексная пищевая добавка для приготовления кондитерских изделий

КПИ «Пончики дрожжевые» - арт.933101 Др

Комплексная пищевая добавка для приготовления кондитерских изделий КПИ «Пончики дрожжевые», далее **Смесь**, представляют собой специально подобранную смесь высококачественных компонентов, которая позволяет упростить технологический процесс, гарантирует стабильно высокое качество готового продукта.

Подходят для приготовления вырубных пончиков во фритюре.

Расход Смеси для приготовления пончиков во фритюре: 1,0кг на 1,45кг теста

Наименование	Количество, г
Смесь КПИ «Пончики дрожжевые» арт.933101Др	**1000**
Вода	**370/380**
Дрожжи сухие быстродействующие/ прессованные	**7/ 25**
Масло растительное / сливочное или маргарин	**70/ 55**
Итого:	**1447/1460**

Сухие дрожжи смешать со **Смесью** и добавить в подогретое градусов до 30 воду и масло ИЛИ

Прессованные дрожжи развести в подогретой до 28-30°С воде, добавить смесь и масло.

Замесить тесто согласно рецептуре до появления клейковинного каркаса (3 – 4 минуты на 1 скорости и минут 7-9 на 2 скорости).

Дать отлежаться тесту минут 25-30 при комнатной температуре.

Далее либо на раскаточной машине раскатать тесто толщиной 5-6мм и сделать вырубкой тестовые заготовки по 50-55г, либо поделить тесто на тестовые заготовки, дать отлёжку минут на 5 и вырубить середину.

Окончательная расстойка тестовых заготовок провести при температуре 36-38 градусов и влажности около 65-75% в течение 80 – 90 минут. При недостаточной влажности расстоечного шкафа возможны подрывы по боковой поверхности, при излишней – пузыри. Для более равномерной формы желательно изделия во время расстойки один раз перевернуть.

Жарить пончики в разогретом до 180 -185°С фритюре по одной минуте с каждой стороны. Время выпечки может изменяться в зависимости от массы тестовой заготовки и особенностей конструкции жарочного аппарата.

Готовое изделие можно начинить кремом/ джемом, посыпать сахарной пудрой, покрыть глазурью и т.д.

.

Хранение смеси: Сухие смеси должны храниться в чистых, хорошо вентилируемых помещениях, не зараженными вредителями хлебных запасов и защищенных от прямых солнечных лучей при температуре до 25°С и относительной влажности воздуха не выше 85%.

Срок годности смеси в оригинальной упаковке 12 месяцев со дня производства.

Срок годности смеси после вскрытия упаковки не более 9 месяцев без изменения условий хранения в закрытом пакете.