

Drożdówka 3.0

COMPOSITION

1 - Ciasto Bazowe
2 - Nadzienie



Ciasto Bazowe 4100 g

Ingredients

Mąka Pszena	1900 g
Woda	420 g
Mleko 3,2%	420 g
Żółtka	40 g
Sól	40 g
Cukier Kryształ	240 g
Mimetic	100 g
S500 Acti Plus	10 g
Mimetic Tłuszcz Do Wałkowania	800 g
Mleko W Proszku	40 g
Drożdże	90 g

Working Method

Połączyć wszystkie składniki w mikserze spiralnym 4 minuty na wolnych obrotach i 5 minuty na szybkich. Schłodzić ciasto do temperatury 7-10°C. Zadozować tłuszcz na połowę rozwałkowanego ciasta i złożyć. Wałkować i składać 3 x 3. Po schłodzeniu rozwałkować ciasto na płat o grubości ok. 3,5-4mm. Pociąć na paski szer. 12-13 cm. Naciąć dekiem środek każdy pasek.

Nadzienie 750 g

Ingredients

Cremfil Silk 3.0	750 g
------------------	-------

Working Method

Zadozować wzdłuż za pomocą rękawa cukierniczego 2 paski nadzienia. Złożyć i skleić boki. Pasek odwrócić i kroić na ciastka ok. 9-10 cm. Odstawić do garówki na ok. 45 minut, a następnie wypiec w temp. 210°C przez ok. 16-17 minut.

Możesz użyć dowolnego smaku Cremfil Silk 3.0!