



## **Смесь сухая «Комплекс-2» для пончиков**

**Применение:** рекомендуется для быстрого приготовления берлинских пончиков, донатсов, пончиков с наполнителем.

### **Рецептура для приготовления полуфабриката:**

Вода	300 г
Смесь-концентрат «Пончик»	100 г
Мука пшеничная	450 г
Дрожжи хлебопекарские сухие	7 г
Масло подсолнечное	15 г

Дозировка смеси 18% к массе муки пшеничной. Данное соотношение компонентов подлежит индивидуальной корректировке в зависимости от технологического оборудования предприятия.

### **Технологические рекомендации по применению:**

Все сухие компоненты загрузить в тестомесильную машину и доливая водой ( $t=30^{\circ}\text{C}$ ) и маслом замесить тесто и оставить на 30-40 минут в теплом месте. Готовое тесто раскатать толщиной 0,5-0,7 см, сформировать изделия и обжарить во фритюре до готовности. По желанию можно наполнить готовое изделие начинкой и/или глазировать.

**Выход:** 850 г готового продукта.

**Упаковка:** многослойный мешок с полиэтиленовым вкладышем; 10 кг и 25 кг.

**Срок хранения:** 6 месяцев от даты производства.

**Производство:** ООО «ВНПП «ПЛАНЕТА», г. Харьков.