

ПОНЧИКИ И ДОНАТЫ



В мире существуют десятки оригинальных рецептов пончиков. И каждый в своей стране считается самым вкусным. Самые популярные пончики — это американские донатсы. Это сладкие пончики, покрытые глазурью — сахарной, шоколадной или фруктовой. На втором месте по популярности идут берлинеры — немецкие пышные пончики с начинкой из варенья или ванильного крема.

И наконец – русские Пончики! Свои ингредиенты, своя рецептура!

ООО «Нива-Хлеб» предлагает рецептуру приготовления теста для пончиков и донатов с использованием кондитерской смеси **БИСКВИТ МАСЛЯНЫЙ - ЭКСТРА**.

Основной вариант - работа на дрожжевом тесте, применяется также бездрожжевой способ приготовления теста на пекарском порошке **СУПЕРБЕЙК**. Дозировка 2,0 – 4,0% к массе муки.

Приготовление теста со смесью **БИСКВИТ МАСЛЯНЫЙ - ЭКСТРА** простое, быстрое, на любом технологическом оборудовании. Дозировка смеси 20 - 30% к массе муки.

Ингредиенты (мука, вода, сахар и т.д.) засыпаются в дежу планетарного миксера (или тестомесильной машины), продолжительность замеса в течение 10 - 15 мин. Из дежи тесто опрокидывают в приемную емкость. Чтобы тесто хорошо и правильно поднялось, требуется отлежка (или брожение). Бездрожжевое тесто разделяется без отлежки.

Разделка теста на тесторазделочном оборудовании поточно - механизированных линий или вручную. Тесто раскатывают толщиной до 1,5 - 2,5 см, вырезают кольцами (для донатсов), для берлинеров тестовые заготовки формуют шариками вручную или вырезают высечкой округлой формы.

Расстойка тестовых заготовок при температуре 33 - 36°C и относительной влажности 70 - 80%. Продолжительность расстойки тестовых заготовок 60 - 90 мин. Расстоявшиеся тестовые заготовки надо хорошо «заветрить» примерно на 5 – 8 мин.

Жарку изделий осуществляют во фритюрнице с разогретым фритюрным жиром или маслом. Температура разогретого масла должна быть 160 - 170°C.

Обжарка заготовок осуществляется попеременно с обеих сторон, продолжительность устанавливается экспериментально. Рекомендуемая - с одной стороны 2 - 2,5 мин, затем перевернуть, жарить на другой стороне также 2 - 2,5 мин. Дожарить еще по 1 - 1,5 мин. на каждой стороне.

Откинуть изделия для остывания на решетку. После остывания начинить любой начинкой для наполнения пончиков, украсить сверху помадкой или присыпать пудрой.