

qualité, efficacité, simplicité, elle a tout bon !




BEIGNET EXCELLENCE

[MIX BEIGNET ET DONUT]



Mix 100 % destiné à la fabrication de beignets et donuts.

EN PRATIQUE

	DONUT & BEIGNET
Pétrissage	
1 ^{ère} vitesse	4 - 5 min
2 ^{ème} vitesse	8 - 10 min
Température en fin de pétrissage	26 à 27 °C
Pointage	15 - 20 min
Division	pièces de 60 g
Détente	en boule : 15 min
Façonnage	en boule sur couche (étaler légèrement)
Apprêt à 25°C	60 - 90 min à 28°C minimum et 60 % d'humidité
Cuisson	frir dans l'huile à 170 - 180° ; 3 - 5 min par face
Ingrédients	 1000 g +  levure La Parisienne 30 g +  eau 500-550 g

INGRÉDIENTS

- Farine de blé • Matière grasse végétale (palme) • Dextrose • Sucre • Émulsifiant : E471
- Poudre d'œuf • Sel • Poudre de lait écrémé • Agent levant : E450, E500 • Émulsifiant : E472e
- Farine de soja • Émulsifiant : E481 • Arôme : vanille, beurre • Enzymes : alpha-amylases, glucose oxydase, hémicellulases • Agent de traitement de la farine : E300 • Colorant : E160b
- Agent de traitement de la farine : E920

Traces éventuelles d'œufs, lait, soja et sulfites.

A conserver dans un endroit frais et sec.

Code produit : 308361

Sac de
15 kg

abmauri.fr

AB | MAURI