

**Odkryj uniwersalną mieszankę, bazę do produkcji pysznych Donutów. Skanując kod QR przy naszych inspi-
racjach możesz uzyskać dostęp do zdjęć i opisów
użytych polew, nadzień, czy dekoracji.**

DAWN EXCEPTIONAL® RAISED DONUT BASE PREMIUM PLAIN

12 kg

Dzięki temu produktowi przygotujesz autentyczne, miękkie i puszyste amerykańskie donuty, niezależnie czy wykonujesz je ręcznie czy na automatycznej linii produkcyjnej.

Praca jest jednym z głównych wyzwań biznesowych w cukierni czy piekarni, gdzie nieprawidłowe garowanie czy czas mieszania lub temperatura składników mogą prowadzić do dużej ilości odpadów. Nasz miks jest wysoce efektywny, dzięki czemu można uniknąć kosztownych błędów.

Zapoznaj się z naszymi inspiracjami, wyprodukowanymi na bazie tej mieszanki, z użyciem różnorodnych kremów, polew i dekoracji.

Receptura podstawowa

1000 g	DAWN EXCEPTIONAL® RAISED DONUT BASE PREMIUM PLAIN
1000 g	woda
1000 g	mąka pszenna
100 g	drożdże



OPIS PROCESU PRODUKCJI DONUTÓW

Potrzebny będzie termometr do mierzenia temperatury ciasta.

Wodę należy schłodzić do najniższej temperatury jaka panuje w lodówce (optymalna 4°C). Czasem dodaje się częściowo lód. Szczególnie, jeśli w pracowni jest dość ciepło.

Do mieszania ciasta najlepsza będzie dzieża (jeśli to możliwe), która posiada trzon, o który spirala będzie rozdzielać ciasto. W innym przypadku mieszanie będzie trochę dłuższe, co powoduje wzrost temperatury ciasta.

Proces produkcji

Wszystkie składniki mieszać razem przez 2 minuty na 1 biegu. Następnie mieszać na 2 biegu przez 7 – 12 minut, ale po 7 minutach sprawdzić jakość glutenu. Należy kawałek ciasta (ok.200g) uformować w kulkę. Zgnieść i rozciągać powoli palcami w formie kwadratu / prostokąta, by sprawdzić gluten. Jeśli ciasto rozciąga się do postaci tzw. błony i nie rozrywa się, to powinno być już dobrze wymieszane. Sprawdzić temperaturę ciasta. Jeśli jeszcze nie ma 26-27°C, to można nadal mieszać przez np. 2 minuty.* Odłożyć na wałkownicę rozkładając (ale nie specjalnie ugniatać czy uklepywać) w formie prostokąta w taki sposób, by krótsze boki były bliżej brzegów wałkownicy.

Grubość ciasta powinna mieć nieco ponad 2 cm, ale nie więcej niż 3 cm. Pozostawić do odleżakowania na 10 minut. Przykryć folią, by ciasto nie obsychało. W tym czasie ciasto się odpręża i nie powinno ścigać przy wałkowaniu.

Wałkowanie

Następnie wałkujemy 3 razy.

1 raz nastawić na 20 mm.

Następnie obrócić ciasto na wałkownicy o 90°.

2 raz należy nastawić wałkowanie na 12 mm.

3 raz nastawić na wałkowanie na 8 mm.

Przenieść ciasto na stół i pozostawić do leżakowania na 5 minut. Przykryć folią.

W tym czasie ciasto się odpręża, by nie ścigało się przy wycinaniu.

*Wszystkie właściwości należy dopasować do własnego zakładu.

Wycinanie

Wycinać w odstępach ok.1 cm. W innym przypadku wycięte donuty mogą mieć inny kształt niż okrągły.

Samo ciasto powinno być jeszcze niewyrośnięte. W innym przypadku może to oznaczać, że w pracowni jest zbyt ciepło, ciasto miało wyższą temperaturę po wymieszaniu niż zalecana (np. woda mogła być zbyt ciepła), drożdże mają większą zdolność pracy niż inne.

Wycinać wykrojnikiem, którego Ø zew. ma 8 cm, a wew. 3 cm.

Donuty najlepiej układać na deskach pokrytych materiałem, obsypane mąką lub deskach drewnianych.

Włożyć do garownika o temp. 35-38°C i wilgotności ok.60 %.

Czas rozrostu ok.40 min.

Przed smaženiem wyjąć z garownika na 3-5 minuty, by ciasto lekko obeschło.

Smaženie

Smażyć w temp. 175-180°C po 1 minucie z każdej strony lub obrócić ponownie na pierwszą stronę i smażyć jeszcze ok.30s.

Przechowywanie i dalsze wykorzystanie

Pozostałe surowe ciasto można użyć do kolejnej porcji w ilości 50% starego na 100% świeżego ciasta.

W takim przypadku nadal należy używać zimnej wody a nawet lodu, a czas mieszania na drugim biegu może być krótszy. Za każdym razem dobrze jest sprawdzać gluten. Pozostałe ciasto można też zamrozić, by użyć kolejnego dnia lub za kilka dni. W takim przypadku lepiej jeśli będzie zamknięte w folii, by nie obsychało. Chcąc użyć zamrożone ciasto, należy wyjąć je na tyle wcześniej, by do przerobienia ze świeżym nadal było zimne.

Pozostałe ciasto można wykorzystać również do innych aplikacji.



Donut a'la Nutella



Dawn Chocolate Coating Dark (polewa)
Jabex Nut Cream
Irca Crunchy Beads Dark (kulki zbożowe)

Donut kokosowy



Jabex Coco Cream
Dawn Coating White Chocolate
Wiórki Kokosowe

Donut karmelowy



Ines Pralina Słony Karmel
Pokruszone ciastko korzenne

Donut tropikalny



Polewa cytrynowa

Donut toffee



Ines Cover Polewa O Smaku Toffee
Irca Toffee D'or Caramel
Irca Crunchy Beads Milk (kulki zbożowe)

Donut pistacjowy 1



Irca Chococream Pistacchio
Irca Kruszone Pistacje
Dawn White Chocolate Compound

Donut czekoladowy 1



Ines Cover Polewa o Smaku Czekoladowym
Irca Crunchy Beads White (kulki zbożowe)

Donut pistacjowy 2



Irca Chococream Pistacchio
Leagel Crumble Pistachio (kruszonka pistacjowa)
Irca Kruszone Pistacje

Donut Czarny Las



Dawn Chocolate Coating Dark (polewa)
Jabex Wiśnia w Żelu
Dawn czekolada 60%
Wiórki czekoladowe

Donut czekoladowy 2



Ines Cover Polewa Biała Czekolada
Irca Crunchy Beads Dark
Dawn Chocolate Cookies Mix

Donut owocowy



Ines Pralina Owocowa

Donut ciasteczkowy 1



Dawn Cookies And Cream Spread

Donut ciasteczkowy 2



Dawn Cookies And Cream Spread
Dawn Chocolate Cookie Mix

Donut truskawkowy



Ines Cover Polewa o Smaku
Truskawkowym
Pianki cukrowe

Donut cytrynowy



Ines Pralina Cytrynowa
Leagel Posypka Bezowa
Irca Top Meringue (beza)

Donut Fantazja



Dawn Coating White Chocolate
Ines Cover Polewa Biała
Dawn Fantasy Crispy (kulki zbożowe)