



# PĄCZUSIE SEROWE PIKANTNE



**DAWKOWANIE:** 100%

**ZASTOSOWANIE:** Mieszanaka do produkcji pikantnych pączków twarogowych.

**RECEPTURA:**

|                          |         |
|--------------------------|---------|
| Pączusie serowe pikantne | 1,00 kg |
| Twaróg chudy             | 0,40 kg |
| Jaja                     | 0,15 kg |
| Woda                     | 0,55 l  |

**RAZEM:** 2,10 kg



**WYTWARZANIE:**

Wymieszać wszystkie składniki zgodnie z powyższą recepturą w ubijaczce cukierniczej na jednolitą masę,  
Po 10 minutach leżakowania dawkować na smażelnik za pomocą urządzenia dozującego lub ręcznie  
za pomocą łyżki do lodów lub rękawa cukierniczego.

**Czas mieszania: (ubijaczka) :** 3 - 4 minuty średnie obroty

**Czas leżakowania:** 10 minut

**Temperatura ciasta:** 24 – 26 st. C

**Czas pieczenia:** około 7 minut

**Temperatura pieczenia:** 160 st. C

**KALKULACJA POGLĄDOWA:**

| produkt                  | ilość (kg) | cena jednostkowa (zł) | wartość |
|--------------------------|------------|-----------------------|---------|
| Pączusie serowe pikantne | 1,00       | 12,00                 | 12,00   |
| Twaróg chudy             | 0,40       | 7,00                  | 2,80    |
| Jaja                     | 0,15       | 8,00                  | 1,20    |
| Woda                     | 0,55       | 0,01                  | 0,01    |
|                          |            |                       |         |
|                          |            |                       |         |

RAZEM KG: 2,10

RAZEM CENA: 16,01

**Kilogram ciasta (zł): 7,62**

Niniejsza kalkulacja nie stanowi oferty handlowej.

Produkt rozprowadzany na terenie Polski przez:

AEG – Adam Grzebelus 42-600 Tarnowskie Góry ul. Broniewskiego 6/5

tel.+48 691 788 181    www.aeg.biz.pl