

## **Рекомендации по применению сухих смесей**

### **КПИ «Пончики» арт 933003**

#### **для приготовления бездрожжевых пончиков.**

##### **Способ применения пончиков во фритюре:**

Для приготовления теста для пончиков к 1кг смеси добавить 0,50 – 0,55л воды.

Тесто размешать миксером до однородной массы.

Жарим пончики в разогретом до 180 -190°С фритюре.

##### **Способ применения выпечных пончиков:**

Для приготовления теста для пончиков к 1кг смеси добавить 0,65 – 0,7кг воды (или молока, кефира и т.д.) и 0,15 - 0,25 кг масла (растительного, размягченного сливочного масла или маргарина). Тесто размешать миксером до однородной массы.

Выпекаем пончики на специальном оборудовании при температуре 190 – 200 °С в течение 3,5 – 4,5 минут.

Готовый продукт можно посыпать сахарной пудрой, покрыть глазурью, наполнить начинкой и т.д.

**Хранение смеси:** Сухие смеси должны храниться в плотно закрытой упаковке, вдали от сильно пахнущих веществ, при температуре не выше 25°С и относительной влажности воздуха не выше 85%.

**Срок годности:** 12 месяцев.