

## СПЕЦИФИКАЦИЯ: Смесь сухая для пончиков «Фа Пончик»

**Описание:** универсальная концентрированная смесь для приготовления дрожжевых пончиков различной формы (традиционные круглые - «берлинеры», колечки, треугольники и пр.).

Пончики можно готовить с разным содержанием сдобных ингредиентов. В таблице приведены возможные рецептуры теста для пончиков (соответственно и различной себестоимостью на 1 кг теста) и характеристика полученных круглых пончиков.

**Назначение:** сухая концентрированная смесь (5% от массы теста) для производства дрожжевых сдобных пончиков (берлинеров), улучшитель (интенсификатор тестоведения) других дрожжевых сдобных изделий.

**Состав:** мука пшеничная хлебопекарная в/с, сыворотка молочная сухая, эмульгаторы (E471, E472), загуститель E415, ароматизатор идентичный натуральному «Ванилин», куркума молотая, регулятор кислотности E300, ферменты.

**Пищевая и энергетическая ценность в 100г:**

- белки – 10,1г
- жиры – 9,4г
- углеводы – 66,2 г:
- энергетическая ценность: 362 ккал/1516 кДж

**Массовая доля влаги, %, не более:** 11,0

**Показатели безопасности:**

ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» от 9.12.2011г.

ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в частности ее маркировки» от 9.12.2011г.

**Срок годности и условия хранения:**

12 месяцев в сухом прохладном месте в закрытой упаковке при температуре от +5 °С до +25 °С и относительной влажности не более 75% вдали от резко пахнущих продуктов и материалов.

**Упаковка:** Мешки бумажные трехслойные с полиэтиленовым вкладышем по 10 и 20 кг.

**Способ применения:**

Наименование сырья / Наименование изделий	Высоко-рецептурный		Средне-рецептурный		Эконом вариант	
	маргарин	масло	маргарин	масло	маргарин	масло
<b>Смесь Фа-пончик, г</b>	<b>100</b>	<b>100</b>	<b>100</b>	<b>100</b>	<b>100</b>	<b>100</b>
Мука пшеничная (в/с или общ. назначения), г	1000	1000	1000	1000	1000	1000
Дрожжи прессованные, г	60	60	55	55	50	50
Соль пищевая, г	15	15	15	15	15	15
Сахар песок, г	100	100	85	85	80	80
Маргарин 82% жирн. г	100	-	85	-	80	-
Масло растительное, г	-	80	-	70	-	70
Яйцо куриное, г	250	250	180	180	150	150
Вода питьевая, г	290-320	300-330	370-390	370-400	410-430	410-430
Итого, масса теста, г	1925	1925	1900	1900	1900	1900
Содержание смеси Фа пончик в тесте, %	<b>5,2</b>	<b>5,2</b>	<b>5,2</b>	<b>5,2</b>	<b>5.2</b>	<b>5,2</b>
<b>Характеристика выпеченных изделий</b>						

Форма и Поверхность	Форма круглая, с характерной для изделий «юбочкой», поверхность гладкая, сухая, не жирная.		
Состояние и цвет корочки	Тонкая, равномерно поджаренная, темно-золотистого цвета	Тонкая, равномерно поджаренная, золотистого цвета	Тонкая, равномерно поджаренная, золотистого цвета
Мякиш	Мелкопористый, не жирный, с короткой структурой, светло-желтого цвета, с ванильно-сливочным ароматом	Мелко- и средне-пористый, не жирный, с короткой структурой, светло-желтого цвета, с ванильно-сливочным ароматом	Среднепористый, не жирный, со слегка длинной структурой, светло-желтого цвета, с ванильно-сливочным ароматом

**Рекомендуемый способ применения:** Смешать все ингредиенты. Воду для замеса брать холодную или комнатной температуры. Температура вымешанного теста должна быть 25-26°C. Вымешивать в тестомесильной машине 3-5 мин на 1-ой скорости, 7-10 мин - на 2-й скорости. Получить тесто средней консистенции, гладкое, эластичное. Дать отлежаться 5-10 минут. Разделить тесто по 50 г, округлить, выложить на противень, обильно посыпанный мукой и поместить в расстоечный шкаф. Расстойка около 40-60 минут при температуре 30-35°C и влажности 70%. После расстойки оставить пончики в условиях цеха на 8-10 минут для образования корочки (заветривания). Выпекать во фритюре (температура 170-180°C), начиная с верхнего слоя (где нет муки). Режим и время выпечки: 3 минуты с одной стороны, 3 – с другой и, снова - 1 минуту с первой стороны. После выпечки выложить пончики на противень (лучше - на решетку) для стекания масла с гладкой поверхности пончика. После стекания жира изделие можно начинять, отделять поверхность (пудрой, помадой и т.д)

Смесь Фа Пончик можно использовать как улучшитель любого вида сдобного дрожжевого теста в количестве 30-50 грамм на 1 кг муки при ускоренных способах тестоведения (т.е. разделять изделия надо уже через 10-15 минут после окончания замеса теста). Ингредиенты, содержащиеся в смеси Фа Пончик, вызывают интенсификацию (ускорение) технологических процессов. Поэтому, при ускоренном способе тестоведения, использование смеси Фа-пончик позволяют получить сдобные изделия, сопоставимые или превосходящие по качеству те изделия, которые выработались при традиционных, медленных способах тестоведения.