BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakelssweden.se



SAFFRANSDOUGHNUT

INGREDIENSER

Grupp Donut

Ingrediens	KG
Bakels Berlinermix	2.000
Vatten	0.600
Jäst	0.180
Ägg	0.400
	Total vikt: 3.180

Grupp Pepparkaksströssel

Ingrediens	KG
Bakels Pepparkaksmix	0.600
Smör	0.150
	Total vikt: 0.750

Grupp Topping

Ingrediens	KG
Bakels White Fudgice	0.800
Aromatic Saffranextrakt	0.015
	Total vikt: 0.815

VISNINGSFÖRHÅLLANDEN

Rumstemperatur

KATEGORI

Bageri

HÖGTID/SÄSONG

Jul

FÄRDIG PRODUKT

Doughnut

ARBETSBESKRIVNING

1. Blanda Berlinermixenen med jäst, vatten och ägg. Kör till en smidig deg och låt sedan vila i 20 minuter. Kavla ut degen ca 1cm tjock och tryck ut 8 cm rundlar. Sätt av på träskivor och tryck ut ett hål i mitten. Låt jäsa övertäckta med plast i rumstemperatur i ca 1 h.
2. Blanda pepparkaksmixen med smör och smula ut den i ett bläck. Rosta i 180 grader till smulorna är torra.
3. Fritera donutsen i 180 graders olja.
4. Blanda Fudgice med saffran och värm den lite i micro.
5. Doppa donutsen i fudgicen och sedan i pepparkaksströssel.