

DONUTS

με YEAST RAISED DONUT MIX

Υλικά:

Yeast Raised Donut Mix KOMPLET	1.000 γρ.
Μαγιά	40 γρ.
Νερό	480 γρ.



Ζυμώνουμε όλα τα υλικά μαζί για 2 λεπτά στην αργή ταχύτητα και 8 λεπτά στη γρήγορη ταχύτητα.

Θερμοκρασία Ζύμης: ± 26°C

Ξεκούραση Ζύμης: 10 λεπτά

Κόβουμε στα επιθυμητά τεμάχια

Στόφα:

Θερμοκρασία: 37°C

Χρόνος: 35 λεπτά περίπου

Τηγάνισμα:

Θερμοκρασία: 185 - 190°C

Χρόνος: 45 δευτερόλεπτα (την κάθε πλευρά)

ΓΕΜΙΣΕΙΣ

Γεμίζουμε με κρέμα φουντούκι **KIRINA** ή με κρέμα λεμόνι **BAKELS**.

ΕΠΙΚΑΛΥΨΕΙΣ

Fondant Patissier DAWN	1.000 γρ.
Σιρόπι 30°	60 γρ.
ή	
Fondant Patissier DAWN	1.000 γρ.
Delipaste Καραμέλα FABBRI (35 - 40°C)	20 γρ.
Νερό	50-60 γρ.
ή	
Fondant Patissier DAWN	1.000 γρ.
Delipaste Biscotti FABBRI (35 - 40°C)	60 γρ.
Νερό	50-60 γρ.

ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ