

бездрожжевая смесь для приготовления теста для пончиков

# БИНГО-РИНГО



страница  
товара

## Рекомендации по применению

1. Залейте 550 мл воды в чашу миксера, добавьте 1 кг смеси. Температура воды 21-22°C. Чаша миксера не должна быть холодной, как и смесь, если она хранилась на холоде. Соблюдайте последовательность замеса: сначала вода, затем смесь. В этом случае на дне чаши не останется сухих веществ, и тесто будет равномерно промешанным.
2. Мешайте 1 минуту на медленной скорости, затем 2 минуты на средней.
3. Температура готового теста должна быть в пределах 22-24°C.
4. Оставьте тесто на 10-30 минут при комнатной температуре.
5. Не превышайте время расстойки, за это время тесто созреет.
6. Жарьте пончики 45-60 секунд с каждой стороны во фритюре, разогретом до 190°C.
7. Тесто, помещенное в дозатор, должно использоваться в течение 30 минут.



## ВАЖНО!

- Перед применением необходимо тщательно перемешать весь объем смеси (5 кг или 15 кг)
- Поддерживайте температуру фритюрного масла на необходимом уровне (190°C)
- Если Вы планируете глазировать пончики, то глазируйте их в горячем виде
- Остудите пончики до 32-35°C перед упаковкой
- Нанесение холодных покрытий типа айсинга и внутренних начинок делайте, когда пончик полностью остынет
- Поддерживайте пончиковый аппарат в рабочем состоянии, вовремя заменяйте изношенный плунжер, который часто является причиной неровного внутреннего и внешнего кольца
- Проверяйте фритюрное масло при помощи лакмусовой бумаги. При необходимости фильтруйте и/или заменяйте его
- Следите за температурой фритюра. Перегрев или недостаточный нагрев являются причиной нарушения формы и размера пончика
- Соблюдайте рекомендации производителя аппарата относительно уровня фритюрного масла и расстояния от поверхности фритюра до дозатора
- Не используйте слишком холодную или горячую воду при замесе теста
- Финальная температура теста после перемешивания должна быть в пределах 22-24°C
- Соблюдайте рекомендуемые скорости и время перемешивания смеси в миксере



125319 Россия, Москва, ул. Черняховского, 5, корп. 1

+7 (495) 956 4000 | 8 800 200 4000

[trapeza.ru](http://trapeza.ru)



[trapeza\\_ru\\_russia](https://t.me/trapeza_ru_russia)



[BusinessRussia](https://www.youtube.com/channel/UC...)

ФИЛИАЛЫ:

Санкт-Петербург • Воронеж • Екатеринбург • Иркутск • Казань • Калининград  
Киров • Краснодар • Красноярск • Новосибирск • Омск • Ростов-на-Дону  
Самара • Тверь • Тюмень • Уфа • Хабаровск • Челябинск  
Минск • Астана • Алматы • Бишкек • Улан-Батор • Ташкент

## Следуйте инструкции, но если пончик

### возможные причины и решения

Следуйте инструкции, но если пончик	возможные причины и решения																
	высокая скорость перемешивания	t теста выше чем надо	t теста ниже чем надо (Холодное)	быстро перевёрнулся на другую сторону	старый фритюр	проблема с плунжером	тесто перемешано интенсивнее чем надо	маленький размер куттера плунжера	тесто недомешено	замена фритюра на другой	тесто перестояло в расстойке (старое)	t фритюра выше чем надо	t фритюра ниже чем надо	куттер изношен	тесто туговатое	тесто жидкое	превышено время жарения
жесткий							x			x		x				x	
впитал лишний жир			x		x				x				x			x	x
не увеличился в общем объеме	x	x	x				x			x	x	x		x	x		x
увеличился в объеме больше чем надо							x										
неровный узловатый	x	x	x									x				x	
совсем не впитал жира	x			x			x			x		x			x		
плохо разламывается	x	x	x		x	x	x					x		x	x	x	
раздувается вверх конусообразно	x		x	x	x	x		x				x					
резиновый, большой диаметр кольца	x	x			x		x			x	x	x		x	x	x	
трещины по низу		x	x	x			x		x	x			x		x		
имеет трещины внутри кольца	x		x		x	x			x				x		x		
имеет грубую корку		x	x		x				x		x	x			x		x
разъезжается плоско вширину													x			x	