

FAWORKI



MIESZANKA DO PRODUKCJI FAWORKÓW/CHRUSTÓW I INNYCH CIAST SMAŻONYCH NA GŁĘBOKIM TŁUSZCZU

Receptura 1:

FAWORKI KRUCHE

FAWORKI		1000 g
Margaryna		300 g
Jaja		200 g
Woda		200 g

Składniki połączyć i wyrobić za pomocą płaskiego mieszadła lub w miesiarce spiralnej (2 min. wolny bieg i 2 min. szybki bieg). Ciasto podzielić na porcje do wałkowania i odstawić do spoczynku (20 min.) Rozwałkować jak najcieniej i uformować faworki, odstawić do spoczynku (30 min.). Smażyć na głębokim tłuszczu (temp.175°C) przez 2 min. Gotowe faworki posypać Pudrem Dekoracyjnym Tiramisu.

Receptura 2:

CIASTKA SZTUKOWE SMAŻONE

FAWORKI		1000 g
Woda		400 g
Jaja		250 g
Margaryna		100 g
Cukier		100 g

Składniki połączyć i wyrobić za pomocą płaskiego mieszadła lub w miesiarce spiralnej (1 min. wolny bieg i 1 min. średni bieg). Ciasto podzielić na porcje do wałkowania i odstawić do spoczynku (30 min.) Rozwałkować na grubość ok. 0,3 cm i uformować wg uznania: oponki, grzebienie itp. Smażyć na głębokim tłuszczu z dwóch stron (temp.175°C) przez 3+2 min.