



Krapfen-Gold

flaumig-zart & extra kurz im Biss

Gönnen Sie sich das ultimative Backerlebnis mit Krapfen-Gold.

In unserer speziellen Rezeptur steckt das Ergebnis langjähriger Erfahrung und Expertise im Bereich der Fermentation und des Backens. So wird sichergestellt, dass dieses österreichische Traditionsprodukt immer perfekt gelingt und Ihre Kunden von Geschmack und Qualität begeistert sind.

Höchste Gebäckqualität

- Flaumig-zarte Krume
- Stabiler Kragen
- Gleichmäßig feine Porung der Krume
- Kurzer Biss
- Durch zusätzliche Aromazugabe erreichen sie ein individuelles Geschmacksprofil
- Palmfrei

Perfekte

Verarbeitungssicherheit

- Für alle Führungsarten geeignet
- Sehr gute Maschinengängigkeit
- Gelingsicher – verlässlich
- konstante Qualität





Krapfen

ca. 320 Stück á 45 g TE

Zutaten

Krapfengold	10.000 g
Hefe	600 g
Aromen	nach Belieben
Wasser	4.200 g
Teiggewicht	14.800 g

Knetzeit	3 + 7 Minuten Spiralknetzer (intensive Knetung)
Teigtemperatur	26 -28°C
Teigruhe	ca. 10 Minuten
Pressengare	ca. 15 Minuten
Pressengewicht	1.350 g

Herstellung

Nach dem Abpressen und Rundwirken die Teiglinge auf Gärgutträger setzen und auf Gare stellen.
Optimale Gärrumtemperatur 35°C und relative Luftfeuchte 75 - 80%. Nach guter Gare die Teiglinge gut absteifen lassen und backen.

Fett-Temperatur	175°C
Backzeit	ca. 6 - 7 Minuten

TIPP

Probieren Sie verschiedene Füllungen wie Nougat, Karamel, Frucht, ect.

INFORMATIONEN

Inhalt
25 kg

Artikelnummer
100015406



Zutaten

WEIZENmehl, pflanzliches Öl (Sonnenblume), Zucker, SüßMOLKENpulver, HÜHNEREI-Eigelbpulver, HÜHNEREI-Eiweißpulver, Salz, Emulgatoren: E471, E472e; deaktivierte Hefe, Aroma, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure; Farbstoff: beta-Carotin; Enzyme.

Dosierung

100% Fertigmehl

