

CONCERT

Specjalne bułki typu soft z SWEET AMIGO



Specjalne bułki typu soft:

Mąka pszenna	7,700 kg
SWEET AMIGO	2,300 kg
SOFTFRESH EXTRA	0,100 kg
Masło	0,400 kg
Cukier	0,400 kg
Sól	0,200 kg
Drożdże	0,500 kg
Woda, ok.	5,100 l
Ciężar ciasta	16,700 kg

Czas miesienia:	3 + 8 minut
Temperatura ciasta:	26 °C – 28 °C
Leżakowanie:	ok. 10 minut
Naważka:	2,000 kg/30 sztuk
Fermentacja wstępna:	ok. 15 minut
Obróbka:	kształt okrągły
Fermentacja końcowa:	60 – 90 minut
Temperatura wypieku:	ok. 250 °C
Czas wypieku:	10 – 12 minut

Wskazówki przygotowania: Po leżakowaniu kęsy odważyć i odstawić do fermentacji. Kęsy podzielić, nadać im okrągły kształt, ułożyć na blasze i odstawić do fermentacji. Po upływie fermentacji kęsy posmarować jajkiem i upiec.

Sałatka z modrej kapusty:

Modra kapusta	0,300 kg
Ocet winny	0,035 kg
Olej roślinny	0,020 kg
Cukier	q.s.
Mielona cebula	q.s.
Sól	q.s.
<u>Pieprz</u>	<u>q.s.</u>
Ciężar	0,355 kg

Wskazówki przygotowania: Modrą kapustę poszatkować. Wymieszać z pozostałymi składnikami i odstawić na godzinę.

Panierowane białe kiełbaski:

Białe kiełbaski	10 sztuk
Mąka pszenna	q.s.
Jajko	q.s.
Płatki kukurydziane	q.s.
Masło	q.s.

Wskazówki przygotowania: Kiełbaski obrać ze skórki i przekroić wzdłuż. Obtoczyć najpierw w mące, potem w roztrzepanym jajku i na koniec w płatkach kukurydzianych. Masło podgrzać na patelni i usmażyć kiełbaski.

Sos burgerowy:

Puree z kokosa	0,030 kg
Skyr	0,110 kg
Śmietana	0,100 kg
Sproszkowana trawa cytrynowa	0,010 kg
Sól	q.s.
<u>Pieprz</u>	<u>q.s.</u>
Ciężar	0,250 kg

Wskazówki przygotowania: Wszystkie składniki wymieszać do uzyskania kremowej konsystencji.

Sałatka z czarnej fasoli:

Czarna fasola	0,150 kg
Ocet balsamiczny, bianco	0,030 kg
Oliwa z oliwek	0,020 kg
Sól	q.s.
Pieprz	q.s.
Ciężar	0,200 kg

Wskazówki przygotowania: Czarną fasolę namoczyć w wodzie przez noc. Odląć wodę i przepłukać fasolę czystą wodą. Fasolę ugotować i po schłodzeniu zamarynować w occie, oliwie z oliwek, soli i pieprzu.

Ilość na 10 sztuk:

Bułki typu soft	10 sztuk
Sałatka z modrej kapusty	0,350 kg
Frytki z batatów	0,200 kg
białe kiełbaski	10 sztuk
Sos burgerowy	0,250 kg
Sałatka z czarnej fasoli	0,150 kg
Rukola	0,050 kg