



Produse cu dospire Naturala




DA FRAU LIBER IMAGINATIEI SI CREAZA DESERTURI UNICE CU GAMA GOLD PASTRY LINE
Free your creativity to create unique desserts

INGREDIENTI PROFESSIONALI PER GELATERIA E PASTICCERIA



CEA MAI ÎNALTA CALITATE ÎN DOMENIUL PANIFICĂȚIE ȘI PATISERIEI, PRODUSE SUPUSE PROCESULUI DE COACERE

 **GOLD PASTRY LINE** cuprinde o gamă largă și completă de produse de panificație. Este o gamă de produse tradiționale, semifinite, care acoperă orice nevoie în acest cadru.

Mixul de patiserie Gold Pastry Line conține produse semifinite, care permit prelucrarea ingredientelor conținute în interiorul amestecului, făcând ca dospirea acestuia să se realizeze în mod ușor și, astfel să reușim să satisfacem cele mai exigente cerințe ale consumatorilor.

Aceste produse sunt caracterizate de procesul tehnologic de înaltă calitate, rezultat care derivă dintr-o cunoaștere aprofundată a materiei prime și tehnica folosită.



INGREDIENTI PROFESSIONALI PER GELATERIA E PASTICCERIA



Panettone Colomba Veneziana

DOSPIRE NATURALA



FRAMANTAREA CU O SEARA INAINTE

Mix Panettone GOLD kg. 1,000

Lapte integral	g	500
Galbenus de ou (cat. A)	g	100
Unt Cake	g	200
Drojdie de Bere	g	1
Total PRE compositie	g	1801

MOD DE PREPARARE

Se framanta toate ingredientele, cu exceptia untului, până la obținerea unui aluat neted și uscat. Apoi se adauga untul. Se lasa in camera de dospire (dospitor) la temp.de 27/30° C timp de 10/12 ore și în orice caz, până la cvadruplarea volumului inițial.

FRAMANTAREA

ALUATUL DEJA LUCRAT CU O SEARA INAINTE	g	1801
Făină Brioches Petroni WJ390/430	g	300
Lapte integral	g	50
Zahar	g	300
Polarina sau Miere de Salcâm	g	30
Gălbenuș de ou (cat. A)	g	150
Unt Cake	g	200
Pasta Aroma Panettone Geladis	g	25
Fruite confiate și/sau granule de ciocolată	g	700
Total Compozitie	g	3556

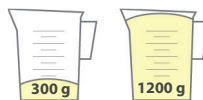
MOD DE PREPARARE:

Se framanta aluatul realizat cu o seara inainte, făina și laptele pana la obtinerea unui nou aluat neted și uscat. Se adauga zahărul, gălbenușul de ou, untul, arome și, în sfârșit, fructele și /sau granulele mici de ciocolata. Temperatura de framantare: aproximativ 25/28 °C. Se lasa aluatul timp de 45/60 minute în celulă de dospire la 27/30°C. Se dozeaza portia dorita, se mai roteste de două ori compositia inainte de a o pozitiona in formele specifice. Se lasa din nou la dospit, inca aproximativ 5 ore în celula de dospire, la 27/30°C, la o umiditate de 70/80 %. Finalizați și introduceți in cuptor.

Glazura pentru panettone

Mix Glassa	g	1000
Albus de ou	g	600

Se amesteca toate ingredientele pana la obtinerea unei compositii omogene si netede.



controllo lievitazione



INDICATORI PENTRU DOSPIRE:

Acest pahar este folosit pentru a indica dospirea și este pozitionat langa compositie, în același timp cu panettonele, în celula de dospire. Introducem o bila de aluat cu următoarea greutate:

A - Panettone cu fructe confiate: 60 g de aluat.

B - Panettone cu granule 55 g de aluat.

C - Panettone simplu: 45 g de aluat.

Când varful aluatului atinge capacul, atunci panettonii sunt gata de coacere.

TIMPUL DE COACERE:

PRODOTTO	gM	Minuti	Temp. °C
Panettone	500	40	180°/185°C
Glassato	750	50	175°/180°C
	1000	55	175°/180°C
Panettone	500	40	180°/185°C
tipo Milano	750	50	175°/180°C
	1000	55	175°/180°C
	1500	70	175°/180°C
	2000	90	170°C
	3000	130	165°C
	5000	195	160°C

PENTRU A OBTINE IN FINAL UN PANETTONE DELICAT SI MOALE ESTE DE PREFERAT CA TEMPERATURA DE COACERE SA FIE 145°C, IAR TIMPUL: CEL PUTIN 60 MIN.

Se va tine cont de cateva aspecte foarte importante in prepararea panettonului: compositia gata de coacere nu va fi asezata niciodata direct in formele specifice (e necesar sa le ungem, sau dupa preferinta, se poate folosi hartie de copt etc), faina sa fie de calitate si specifica panettonului – w390/430, se va incalzi cuptorul la o temperatura mai mare cu 15°C decat cea specifica, timp de cca 30 min. inainte de coacere a panettonului, apoi se va fixa temperatura optima de coacere pana la finalizare. **Este foarte important sa se intoarca panettonul invers imediat ce este scos din cuptor.**

Panettone Colomba Veneziana

FRAMANTAREA DE ZI

PREIMPASTO (PRIMA FRAMANTARE)

MIX PANETTONE GOLD	g	600
Zahar	g	30
Galbenus de ou cat. A	g	80
Unt Cake	g	100
Drojdie de Bere	g	25
Totale PREIMPASTO	g	1065

MOD DE PREPARARE

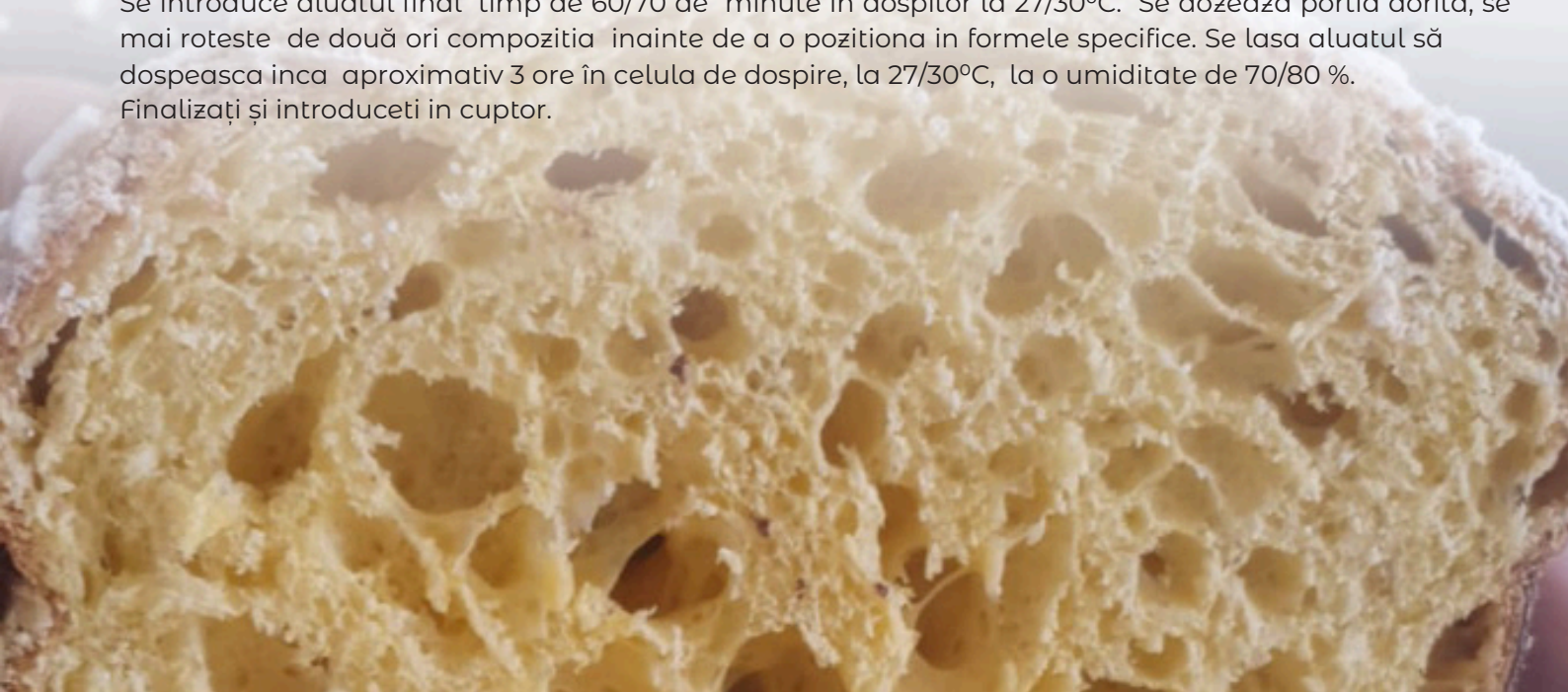
Se amesteca PANETTONE GOLD cu drojdia și gălbenușurile de ou, până la obținerea unui aluat neted și uscat. Se adauga zahărul și în final, untul. Temperatura aluatului este de 26/28° C. Se lasă la dospit în dospitor la 27/30° C, la o umiditate de 70/80% timp de două ore.

IMPASTO

PREIMPASTO	g	1065
Mix panettone gold	g	500
Zahar	g	140
Polarina	g	30
Galbenus de ou cat. a	g	80
Unt cake	g	100
Aroma în pasta panettone geladis	g	20
Fructe confiate si/ sau stafide	g	450
total GR. FRAMANTARE:	g	2535

MOD DE PREPARARE

Se framanta aluatul initial cu Panettone Gold până la obținerea unui nou aluat neted și uscat. Se adauga zahărul, gălbenușul de ou, untul, arome și, în sfârșit, fructele și / sau granulele mici de ciocolata, stafide etc. Temperatura de frământare: aproximativ 25/28 °C. Se introduce aluatul final timp de 60/70 de minute în dospitor la 27/30°C. Se dozeaza portia dorita, se mai rotește de două ori compozitia înainte de a o poziționa în formele specifice. Se lasa aluatul să dospeasca inca aproximativ 3 ore în celula de dospire, la 27/30°C, la o umiditate de 70/80 %. Finalizați și introduceți în cuptor.





Pandoro

DOSPIRE NATURALA:

EMULSIE (pregatita in prealabil)

UNT Cake	g	600
ZAHAR PUDRA	g	400
UNT DE CACAO (topit)	g	40
Arome in pasta Pandoro Geladis	g	30
Total EMULSIE	g	1070



MOD DE PREPARARE

Se incorporeaza toate ingredientele si se introduc in planetara. Amestecul astfel obtinut se introduce la frigider pana in momentul utilizarii acestuia

Preframantarea: (ORE 11:00)

Mix Panettone GOLD	kg.	1,000
Lapte Integral	g	300
Oua (cat. A)	g	250
Galbenus de ou (cat. A)	g	150
Unt Cake	g	60
Drojdie de Bere	g	8
Totale GR. PREFRAMANTARE		1768



MOD DE PREPARARE:

La o viteza medie, se framanta Mix Panettone Gold, ouale, galbenusurile de ou, $\frac{3}{4}$ din cantitatea totala de lapte si drojdia. Cand aspectul aluatului este neted si uscat, se adauga restul de lapte si, in final, untul. Se lasa la dospit in celula de dospire cca 5 ore, la o temperatura de 27/30°C. Compozitia va fi gata de o framantare succesiva doar atunci cand, cantitatea este de 5 ori mai mare decat cea initiala.

BIGA (ore 14:00)

Lapte	g	50
Zahar	g	15
Drojdie De Bere	g	5
Totale BIGA	g	170

Se framanta toate ingredientele impreuna. se modeleaza aluatul dand forma unei mingi si se introduce in camera de dospire la o temperatura de 27/30° c, timp de 2 ore cca.

FRAMANTAREA (ore 16:30)

ALUATUL INITIAL + BIGA	g	1938
Faina brioches Petroni W390/430	g	200
EMULSIE	g	1070
Total GR ALUAT		3208

Se framanta aluatul initial impreuna cu biga si faina, pana la obtinerea unei compozitii noi, netede si uscate. Se adauga treptat emulsia. Se lasa la dospit cca 30 de minute in dospitor, la 27/30 °c. Se dozeaza cantitatea dorita. Rotiti de doua ori si introduceti compozitia in formele specifice care, in prealabil au fost unse. Se lasa astfel la dospit, in dospitor, la o temperatura de 27/30° c, timp de 10/11 ore, la o umiditate de 70/80%. Cand varful aluatului va depasi cu cca 2 cm forma in care este asezat, atunci este gata pentru coacere.





Croissant

Mix Croissant GOLD	kg. 1,000
Mix Croissant GOLD	kg. 1,000
Apa	kg. 0,380
Drojdie de Bere sau Lievitum	kg. 0,060
Margarina sau Melange	Kg. 0,050
Aroma Croissant Kg.	0,015

MOD DE PREPARARE



Se amesteca toate ingredientele pana la obtinerea unei compozitii netede si uscate. Temperatura finala a aluatului trebuie sa aiba 26/27° C. Se lasa aluatul la dospit 15-20 de minute. Se intinde blatul, se lucreaza cu margarina si se impatureste mai intai in 3 si apoi in 4 parti. Se taie aluatul in triunghiuri de dimensiuni dorite si se impaturesc pana la formarea croissantului. Se lasa la dospit la 27/30° C timp de 90 min. Se decoreaza dupa gust si se supun coacerii la 200 ° C timp de 18 minute cca.



Brioche - Maritozzi

Mix Croissant GOLD	kg. 1,000
Lapte	kg. 0,380
Unt	kg. 0,150
Lievitum SAU	kg 0,050
Drojdie de Bere	kg. 0,030
Aroma Panettone	Kg. 0,020

MOD DE PREPARARE



Se amesteca toate ingredientele pana la obtinerea unei compozitii netede si uscate. Se lasa aluatul la dospit 20/30 de minute. Se dau formele de Brioche si/ sau de Maritozzi si se lasa la dospit inca 3 ore, la o temperatura de 27/30° C. Se ung apoi cu ouale intregi batute bine si se introduc in cuptor timp de 20 de minute, la temperatura de 175° C.



Krapfen e Bomboloni

Mix Croissant GOLD	kg. 1,000
Margarina	kg. 0,080
Oua	kg. 0,150
Apa	kg. 0,300
*Lievitum	kg. 0,050
Aroma Unt	Kg. 0,020

MOD DE PREPARARE



Se amesteca toate ingredientele pana la obtinerea unei compozitii netede si uscate. Se lasa la dospit 15/20 de minute, dupa care se lucreaza aluatul formand portiile de gogosi. Se lasa la dospit din nou si, in final se frig in uleiul incins dupa gust.

*Cantitatea de Lievitum poate influenta timpul de dospire.




MOD DE PREPARARE

 Se amesteca toate ingredientele in planetara si se mixeaza la o viteza medie, timp de 5/7 minute. Se da forma dorita si se introduce la cuptor.



MOD DE PREPARARE

 Se amesteca Pan di Spagna Gold cu ouale si apa, apoi se adauga margarina topita in prealabil.



MOD DE PREPARARE

 Se amesteca toate ingredientele in planetara cca 7/8 minute. Se toarna amestecul in formele specifice. Se introduce la cuptorul incalzit in prealabil, cca 5/7 min, la o temperatura de 230/240° C.

Pan di Spagna

Pan di Spagna GOLD	kg.	1,000
Oua	kg.	0,600
Apa sau	kg.	0,200
Pan di Spagna GOLD	kg.	1,000
Oua	kg.	0,750
Apa	kg.	0,100

Torta Margherita

Pan di Spagna GOLD	kg.	1,000
Oua	kg.	0,750
Margarina	kg.	0,250
Apa	kg.	0,050

Rollé

Pan di Spagna GOLD	kg.	1,000
Albus de ou	kg.	1,000
Zahar	kg.	0,200
Miere	kg.	0,030



Pan di Spagna Brown

Mix Brown GOLD	kg. 1,000
Oua	kg. 0,600
Apa	kg. 0,200
sau	
Mix Brown GOLD	kg. 1,000
Oua	kg. 0,750
Apa	kg. 0,100

MOD DE PREPARARE



Se amesteca toate ingredientele in planetara si se mixeaza la o viteza medie, timp de 5/7 minute. Se da forma dorita si se introduce la cuptor.



Sacher

Mix Brown GOLD	kg. 1,000
Oua	kg. 0,500
Unt	kg. 0,300
Pasta de Mandorlosa Più (Pasta de Migdale)	kg. 0,100
Apa	kg. 0,200

MOD DE PREPARARE



Se amesteca toate ingredientele cu ajutorul planetarei exceptand untul. Se mixeaza bine iar apoi se adauga untul topit; se toarna compozitia in formele specifice insa doar $\frac{3}{4}$ din suprafata acestora. Se introduc la cuptor timp de 30 de minute cca, la o temperatura de 190° C. Se adauga umplutura crema ganache sau marmelata de caise iar apoi se decoreaza dupa gust.





Pan Di Spagna

Mix Pan di Spagna Red Velvet

Oua	kg.	1,000
Apa	kg.	0,600
	kg.	0,200

MOD DE PREPARARE

 Se amesteca toate ingredientele in planetara cca 7/8 minute. Se toarna amestecul in formele specifice. Se introduce la cuptorul incalzit in prealabil.




Muffin & Cake

Mix Muffin & Cake Red Velvet

Ulei de floarea soarelui	kg.	1,000
Apa	kg.	0,375/0,400
	kg.	0,375/0,400

MOD DE PREPARARE

 Se amesteca toate ingredientele in planetara cca 4/5 minute la o viteza medie/mica, pana la obtinerea unei compozitii omogene. Se toarna amestecul in formele specifice de hartie. Se introduc la cuptorul incalzit in prealabil, cca 30/40 min, la o temperatura de 180-190° C.






Macarons

Mix Macarons

Albus de ou
Zahar

kg.	1,000
kg.	0,400
kg.	0,500

MOD DE PREPARARE

 Se bate bine albusul de ou cu zaharul pana la obtinerea unei compozitii pufoase si voluminoase. Se amesteca Mix Macarons Gold in planetara, cca 1 minut. Se toarna amestecul folosind Pos-ul formand mici discuri pe o hartie de copt. Se lasa astfel pana la momentul coacerii. Se introduc la cuptorul incalzit in prealabil, cca 15 min, la o temperatura de 130° C.




Macarons Top

Mix Macarons

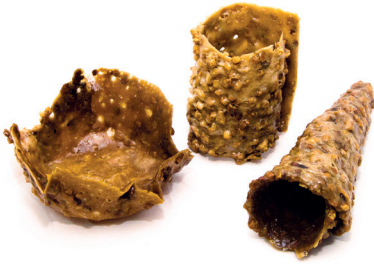
Apa 45°C

kg.	1,000
kg.	0,200

MOD DE PREPARARE

 Se amesteca bine, la o viteza mare, Mixul cu apa, folosind telul cca 4-5 minute. Se toarna compozitia in formele specifice. Se lasa astfel formele cca 20 de minute inainte de a le introduce la cuptor. Se introduc la cuptorul incalzit in prealabil, cca 15 -18 min, la o temperatura de 150° C. (In functie de tipul cuptorului)






Cialda croccante

Crunchy Mix
Fructe uscate

kg. 1,000
kg. 0,500

MOD DE PREPARARE

 Se amesteca 2 parti de Crunchy Mix cu o parte de fructe. Se formeaza discuri. Se introduc la cuptor pe o hartie de copt la o temp de 200° C, timp de cca 5 minute. Se lasa apoi la racit pentru cateva secunde dupa care se modeleaza produsul dand formele dorite. (conuri, cosulete etc).

Mix Fiordimandorla




Petit Fours

Fiordimandorla 50%
Albus de ou
Polarina

kg. 1,000
kg. 0,180
kg. 0,030

MOD DE PREPARARE

 Se amesteca toate ingredientele in planetara cca 5/7 minute la o viteza medie/ mica, pana la obtinerea unei compozitii omogene. Se toarna amestecul cu ajutorul Pos-ului pe o hartie de copt. Se lasa astfel formele cca 4/5 ore inainte de a le introduce la cuptor. Se introduc apoi formele la cuptorul incalzit in prealabil, cca 10 min, la o temperatura de 150° C.




Tartufi Glassati

Fiordimandorla 50%
Rhum
Morella Bitter
Invelis/ Glazura: Morbidi Glass o Crock

kg. 1,000
kg. 0,008
kg. 0,040

MOD DE PREPARARE

 Se amesteca toate ingredientele in planetara cca 5/7 minute la o viteza medie/ mica, pana la obtinerea unei compozitii omogene. Se da forma de bomboane de cca 3cm. Se introduc in frigider cca 30 minute. Se toarna peste ele glazura Morbidi Glass o Crock (se glazureaza dupa gust).



Sospiretto

Mix Sospiretto

Apa

Albus de ou

kg. 0,500

kg. 0,500

kg. 0,100

MOD DE PREPARARE

 Se amesteca toate ingredientele in planetara cca 5 minute la o viteza mare pana la obtinerea unei compozitii omogene.

Se introduce la cuptor cca 20 de minute la o temp.de 155° C. Crema pentru umplutura se alege dupa preferinte, Crazy Mousse, Crema Pasticcera etc. Se poate glazura produsul dupa preferinte (Morbidi Crock de exemplu, etc) sau se pudreaza cu zahar pudra.



Savoiaro

Mix Sospiretto

Oua

Zahar

kg. 1,000

kg. 1,100

kg. 0,200

MOD DE PREPARARE

 Se amesteca toate ingredientele in planetara cca 5 minute la o viteza mare, pana la obtinerea unei compozitii omogene.

Se introduce la cuptor cca 20 de minute la o temp.de 200° C. Indicatii: Pentru a obtine un produs mai voluminos mariti cantitatea de Mix Sospiretto; / kg 1,100





Cold cream

Cold Cream	kg.	0,400
Apa	kg.	1,000

Cold Cream	kg.	0,350
Lapte	kg.	1,000

MOD DE PREPARARE



Se amesteca toate ingredientele pana la obtinerea unei compozitii omogene.



Crema Chantilly

Cold Cream	kg.	0,400
Apa	kg.	1,000
Frisca	kg.	1,000
Zabaione Crema Geladis	kg.	0,200

MOD DE PREPARARE: (La Rece)



Se amesteca toate ingredientele pana la obtinerea unei compozitii omogene fie cu ajutorul unui tel de inox, fie cu un mixer.

Apoi se adauga frisca bine batuta si aromatizata cu Zabaione Crema Geladis, dupa care se foloseste ca si crema pentru umplutura in diverse deserturi.



Cremi

Cremi	kg.	0,100
Lapte	kg.	1,000
Zahar	kg.	0,300
Oua	kg.	0,200

MOD DE PREPARARE



Se amesteca toate ingredientele pana la obtinerea unei compozitii omogene.



Crema Golden Artigianale

Crema Golden Artigianale	kg.	0,200
Apa	kg.	1,000
Zahar	kg.	0,300
Oua (facultativ)	kg.	0,200

MOD DE PREPARARE: (La Cald)


 Se amesteca toate ingredientele pana la obtinerea unei creme omogene. Se pasteurizeaza produsul astfel obtinut la o temperatura de max. 85° C



Crema Golden Artigianale Fast

Crema Golden Artigianale Fast	kg.	0,500
Apa	kg.	1,000
Oua (facultativ)	kg.	0,200

MOD DE PREPARARE: (La Cald)


 Se amesteca toate ingredientele pana la obtinerea unei creme omogene. Se pasteurizeaza produsul astfel obtinut la o temperatura de max. 85° C



Crema Reale

Crema Reale	kg.	0,100
Apa	kg.	1,000
Oua (facultativ)	kg.	0,200
Zahar	kg.	0,300
Faina	kg.	0,050
Amidon de Porumb	kg.	0,050

MOD DE PREPARARE: (La Cald)

 Se amesteca toate ingredientele pana la obtinerea unei creme omogene. Se pasteurizeaza produsul astfel obtinut la o temperatura de max. 85/90° C



Bigné

Bigné GOLD
Apa (50°C)

kg. 1,000
kg. 1,500

MOD DE PREPARARE:

 Framantati cu ajutorul unei planetare Mix Bigne Gold cu apa pentru cca 3-4 minute pana la obtinerea unei compozitii omogene, netede si uscate.

Se introduce la cuptor cca 20 de minute la o temp.de 200° C. Se acopera cu glazura Cover Eclair.




Zeppole e Bigné

Bigné GOLD
Apa (50°C)

kg. 1,000
kg. 1,300/1,500

MOD DE PREPARARE:

 Framantati cu ajutorul unei planetare Mix Bigne Gold cu apa mai intai la o viteza mica iar treptat, marind viteza, cca 4 minute, pana la obtinerea unei compozitii omogene, netede si uscate. Se introduce la cuptor produsul si se coace dupa preferinte.




Castagnole fritte

Bigné GOLD
Apa (50°C)

kg. 1,000
kg. 1,300/1,500

MOD DE PREPARARE:

 Framantati cu ajutorul unei planetare Mix Bigne Gold cu apa cca 3/4 minute, pana la obtinerea unei compozitii omogene, netede si uscate. Se frige in uleiul incins aluatul in forme mici de castane, la o temperatura de cca 190-200° C.






Pruissiane

Sfoglia GOLD

Apa
Margarina sau Melange

kg. 1,000
kg. 0,500
kg. 0,700

MOD DE PREPARARE:

 Se framanta Mix Sfoglia si apa pentru cca 6/8 minute. Se intinde aluatul obtinut si se incorporeaza margarina iar apoi se framanta din nou. Se lasa aluatul la frigider pentru cateva minute.

Se intinde aluatul intr-o foaie de cca 3 mm. Se unesc cele doua extremitati rulandu-le catre centrul foii. Se acopera cu zahar si se introduc in cuptor la o temp. de cca 180° C timp de 25 de minute.




Voulevant

Sfoglia GOLD

Apa
Margarina sau Melange

kg. 1,000
kg. 0,500
kg. 0,700

MOD DE PREPARARE:

 Se framanta Mix Sfoglia si apa pentru cca 6/8 minute. Se intinde aluatul obtinut si se incorporeaza margarina iar apoi se framanta din nou. Se lasa aluatul la frigider pentru cateva minute.

Se intinde aluatul intr-o foaie de cca 2 mm. Se taie din aceasta doua cercuri si se unesc prin suprapunere. Se introduc in cuptor la o temp. de cca 180° C timp de 25 de minute.




Crackers

Sfoglia GOLD

Apa
Margarina
Ulei de Masline
Lievitum

kg. 1,000
kg. 0,380
kg. 0,100
kg. 0,100
kg. 0,060

MOD DE PREPARARE:

 Se framanta Mix Sfoglia cu toate celelalte componente pana la obtinerea unui aluat neted si omogen. Se lasa aluatul obtinut la dospit timp de 20 de minute cca.

Se intinde intr-o tava, dupa forma acesteia, aluatul de o grosime de cca 2/3 mm.

Se gaureste foaia, se lasa apoi la dospit inca 40/45 de minute, la o temp. de 27-30° C.

Se introduce produsul la cuptor si se coace dupa preferinte.




Muffin

Muffin & Cake

kg.	1,000
Apa	kg. 0,300
Ulei de Arahide	kg. 0,300
Oua	kg. 0,300

MOD DE PREPARARE:

 Framantati cu ajutorul unei planetare, la o viteza medie/ mica, pentru cca 4/5 minute toate ingredientele, pana la obtinerea unei compozitii omogene, netede si uscate. Se introduce la cuptor cca 30-40 de minute la o temp. de 180-190° C.




Plum Cake

Muffin & Cake

kg.	1,000
Unt la temp. camerei	kg. 0,600
Oua	kg. 0,500

MOD DE PREPARARE:

 Se framanta cu ajutorul unei planetare, la o viteza medie pentru cca 4/5 minute toate ingredientele, pana la obtinerea unei compozitii omogene, netede si uscate. Se introduce la cuptor cca 45-50 de minute la o temp. de 170-180° C.




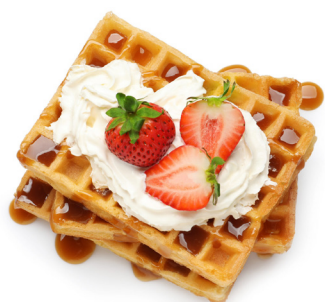


Crepes

Crepes	kg. 1,000
Apa	kg. 1,400
Unt Topit	kg. 0,100

MOD DE PREPARARE:


 Se amesteca ingredientele cu ajutorul unui tel de inox sau mixer, pana la obtinerea unei compozitii omogene. Se toarna cate un polonic de compozitie intr-o tigaie bine incinsa.



Waffle

Waffle	kg. 1,000
Apa	kg. 0,800
Unt Topit	kg. 0,200
Zahar	kg. 0,250

MOD DE PREPARARE:


 Se amesteca ingredientele cu ajutorul unui tel de inox sau mixer, pana la obtinerea unei compozitii omogene.



Pancake

Pancake	kg. 1,000
Apa	kg. 1,400
Unt Topit	kg. 0,100

MOD DE PREPARARE:

 Se amesteca ingredientele cu ajutorul unui tel de inox sau mixer, pana la obtinerea unei compozitii omogene. Se adauga apoi untul si se toarna cate un polonic de compozitie intr-o tigaie bine incinsa.



NUOVA GELADIS s.r.l.
Via Germania, zona (PIP) - Tel. 0883.628427
76017 San Ferdinando di Puglia (BT) - ITALY
www.geladis.it