ALFAPRO

Cynamonka

SKŁADNIKI

CIASTO

10 kg	CYNAMONKA MIESZANKA	**1 kg**	MARGARYNA 80%
1 kg	JAJA	**0,5 kg**	DROŻDŻE
ok. 2,5 kg	WODA		

NADZIENIE

2,5 kg	CYNAMONKA NADZIENIE	**2,5 kg**	MARGARYNA 80%

POLEWA

2,5 kg	CYNAMONKA POLEWA KREMOWA	**0,75 kg**	WODA PRZEGOTOWANA

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. PARAMETRY
   Czas miesienia: 3 + 6
   Temperatura ciasta: 28 - 30°C
   Nawaźka ciasta: wg zakładu
   Leżakowanie ciasta: 20 - 30 min
   Fermentacja końcowa: 45 - 50 min
   Temperatura wypieku: 220 - 210°C bez zaparowania
   Czas wypieku: wg wagi nawaźki

2. Nadzienie mieszamy z margaryną w maszynie na średnich obrotach ok. 3 min.

3. Polewę mieszamy z wodą w maszynie na średnich obrotach ok. 3 min. Tak powstałą polewę rozprowadzamy po ciepłych bułkach.

4. Ze wszystkich wyżej wymienionych składników sporządzić ciasto.

Przedsiębiorstwo Savpol
Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością Sp. K.

44-100 Gliwice, ul. Sowińskiego 7
T.: **+48 (32) 400 04 00**
e-mail: **savpol@savpol.pl**

5 Następnie ciasto rozwałkować w prostokąt, na który należy rozprowadzić rozrobione gotowe nadzienie cynamonowe.

6 Całość zwinąć jak roladę i kroić na równe kęsy. Następnie ułożyć na blasze z wysokim rantem lub w formach silikonowych o średnicy ok. 10 - 12 cm.

7 Wypiekać bez zaparowania. Po wyjęciu z pieca posmarować obficie wcześniej przygotowaną polewą.

Smacznego!

Smacznego

Przedsiębiorstwo Savpol
Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością Sp. K.

44-100 Gliwice, ul. Sowińskiego 7
T.: **+48 (32) 400 04 00**
e-mail: **savpol@savpol.pl**