



ALFAPRO

Cynamonka

SKŁADNIKI

CIASTO

10 kg [CYNAMONKA MIESZANKA](#)

1 kg [JAJA](#)

ok. 2,5 kg WODA

1 kg [MARGARYNA 80%](#)

0,5 kg [DROŻDŻE](#)

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

Naważka ciasta: wg zakładu

Leżakowanie ciasta: 20 – 30 min

Fermentacja końcowa: 45 – 50 min

Temperatura wypieku: 220 – 210°C bez
zaparowania

Czas wypieku: wg wagi naważki

2

Nadzienienie 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.

7

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

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.

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**

