GALLI-DONUT
Mix pour Beignets en Couronne (pour machine à donuts)

Le **GALLI-DONUT** a été conçu et est fabriqué par nos soins, afin de répondre au double objectif :
Goût et texture adaptés au goût français et Meilleure conservation du mix

DESCRIPTION

Composition

Farine, sucre, lait 26% de Matière Grasse, poudre à lever (pyrophosphate acide de soude , bicarbonate de soude), jaune d'oeuf, sel, émulsifiant : monostéarate de Glycerol E471, stabilisateur : E415 , Vanilline.

Avantages technologiques

Elaboré, rigoureusement dosé et conditionné avec des matières premières de tout premier choix, notre "Mix A Donuts" apporte aux produits finis :
- un rendement élevé et régulier : 35 à 50 donuts de taille moyenne par Kg de Mix.
- une expansion maximale.
- une texture légère finement alvéolée, due au fait qu'il n'absorbe pas la matière grasse de la "friture".
- un croustillant, une belle couleur dorée, ainsi qu'une finesse de goût incomparable.
- facilité de préparation (pâte souple).
- stabilité de la pâte (2 heures au moins).

Prêt à l'emploi, il supprime l'approvisionnement des ingrédients et les pesées multiples et coûteux, source d'erreurs.

UTILISATIONS

Dosage

Mix à Donuts	1000 g
Eau	620 ml

Mode d'emploi / conseils de mise en oeuvre

*Pétrir au fouet ou au mélangeur (2 à 4 minutes) les quantités de Mix poudre et d'eau mentionnées ci-dessous, jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène et souple.
*Laisser reposer la pâte 10 à 20 minutes
*Cuire dans une huile à friture à une température d'environ 200°C
*La première face doit cuire 50 secondes et la deuxième 40 secondes

CONDITIONNEMENT / STOCKAGE

Emballage : sac de 25 Kg net.
Conditions de conservation : à l'abri de l'humidité et de la chaleur en emballage fermé.
Péremption : Durée de vie de 1 an minimum en conditionnement d'origine.

CODE ARTICLE 1330H

Les renseignements contenus dans ce document bien que rédigés avec le plus grand souci d'exactitude, ne sont donnés qu'à titre indicatif et n'impliquent aucun engagement de notre part. Nous nous réservons le droit de modifier ces données suivant l'évolution de nos produits.