

# KOMPLET Bellkule

100% MIESZANKA DO PRODUKCJI DELIKATNYCH  
MAŁYCH PĄCZKÓW. RECEPTURY Z DODATKIEM MAŚLANKI  
LUB SERA TWAROGOWEGO.



*Zdobrego upieczenia! Najlepsze!*



# KOMPLET Bellkule

## Podstawowe zalety:

- Powtarzalna jakość.
- Duża objętość i przyrost smażonych kulek.
- Słodki, waniliowo-maślankowy smak – po smażeniu nie trzeba obtaczać w cukrze.
- Możliwość łączenia z innymi dodatkami, jak: jabłko, orzechy, łyżki czekoladowe itp.
- Miększy jest puszysty i wilgotny, a skórka chrupiąca.

## Receptura podstawowa

<b>KOMPLET Bellkule</b>	1.000 g
maślanka	1.000 g
jaja	500 g
olej roślinny	100 g
łączna ilość	2.600 g

### Wykonanie:

Składniki ciasta połączyć i wyrobić na średnim biegu miksera. Masę odstawić na około 20 minut.

**czas mieszania:** 3 minuty

**czas spoczynku:** 20 minut

Ciasto dozować bezpośrednio do gorącego tłuszczu maszynowo lub za pomocą gałkownicy do lodów. Usmażyć.

**temperatura smażenia:** 170 °C

**czas smażenia:** 6-9 minut



## Receptura ekonomiczna

<b>KOMPLET Bellkule</b>	1.000 g
maślanka	1.000 g
jaja	500 g
olej roślinny	200 g
mąka pszenna	200 g
łączna ilość	2.900 g

## Receptura z dodatkiem sera

<b>KOMPLET Bellkule</b>	1.000 g
ser twaróg (mielony)	500 g
woda	400 g
jaja	500 g
olej roślinny	100 g
łączna ilość	2.500 g

### Wykonanie:

Jak receptura podstawowa.