Balt-Hellin

www.balthellin.eu

Pärmitaignast saiad/palmikud/ sarvekesed/kuklid Hefequickiga

Taigen

10000 g	**Hellin-nisujahu 550**
1000 g	**HefeQuick**, pärmitaignast toodetele
1700 g	või
100 g	sool
1200 g	**kristallsuhkur**
850 g	**Uniferm Profiferm**, pärm
150 g	**Combani**, vanilliessents
1000 g	muna
3000 g	vesi

- Segada kõiki koostisosi spiraalsegajas 4 minutit aeglasel ja 8 minutit kiirel käigul. Seejärel kaaluda välja ja vormida soovitud suuruse ja kujuga tooted.

Kuklite kate

1800 g	Bienex, mee-karamellipulber
1500 g	Lubeca mandlid

- Hästi läbi segada ning jaotada ühtlaselt küpsetuspaberiga kaetud plaadile.

Saiade ja palmikute küpsetamine
- konteinerahi
- Küpsetustemperatuur: ~170 °C
- Küpsetusaeg: ~20 minutit

Sarvekeste valmistamine
- Kuklipressiga kaaluda välja ja vormida 1800 g taigent.

Sarvekeste küpsetamine
- ahi: konteinerahi
- küpsetustemperatuur: ~210 °C
- küpsetusaeg: ~10-12 minutit

Kuklite valmistamine
- Kuklipressiga kaaluda välja ja vormida 1800 g taigent.
- Ümaraks vormitud tainakud veega üle piserdada ja vajutada kattesegusse.
- Asetada plaatidele.
- Panna kerkima ja küpsetada 3/4 kerkelt.

Kuklite küpsetamine
- ahi: konteinerahi
- küpsetustemperatuur: ~210 °C
- küpsetusaeg: ~10-12 minutit.

BRAUN