

Csokoládé háncsos habos fánk

Összetevők

Tészta

Liszt (BL55)	1000 g	100,0%
Fánk koncentrátum Prémium 20%	200 g	20,0%
Élesztő	70 g	7,0%
Olaj	70 g	7,0%
Díj arom Fánk aroma	10 g	1,0%
Víz	520 g	52,0%

Töltelék/Felület

Carat Decorcrem White
Whippak
Coldfil Vanilla RSPO SG
Belcolade Ét Háncs
Belcolade Fehér Háncs

Sütéshez

Ariba Tropic



Elkészítés

Az összetevőkből dagasszunk tésztát 6 perc lassú, majd 6 perc gyors fokozaton. Törekedjünk arra, hogy a tészta hőmérséklete a dagasztást követően kb. 29 °C legyen. Ezt követően a tésztát takarjuk le és hagyjuk pihenni 5 percen keresztül. Pihentetés után osszuk és gömbölyítsük 50 grammos egyenlő részekre. A fánkokat helyezzük fel az előzőleg liszttel megszórt sütőlemezre. Ezután kelesszük őket kb. 40 percig 32 °C-on, közben a tésztát nyomjuk le egy alma szelettel. Majd jól szellőző helyen további 10-20 percig bőrsítsük a fánkokat. Süssük a fánk mindkét oldalát 3-3 percig, majd fordítsuk vissza az első oldalra és süssük további 1 percig 175 °C-on. A sütést követően hagyjuk azokat lehűlni, majd töltsük bele a Coldfil Vanilla RSPO SG töltelékkel. Mártuk őket olvasztott Carat Decorcrem White bevonóba. Végül díszítsük a közepén Whippak habbal és szórjuk meg csokoládé háncssal.