

ESZTERHÁZY FÁNK

KREATÍV

Every patisserie
creation has a
story to tell

ÖSSZETEVŐK:

Tészta

Liszt	1000 g
Víz	520 g
Olaj	70 g
Élesztő	70 g
Fánkkoncentrátum Prémium 20%	200 g
Díarom Fánkarama	10 g

Töltelék

Italmax	500 g
Dolce Dió 50%	50 g

Felület

Carat Coverlux White
Belcolade Milk Caramel CT

TECHNOLÓGIA:

Az összetevőkből dagasszunk tésztát 6 perc lassú és 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 lisztel megszórt sütőlemezre. Ezután kelesszük őket kb. 40 percig 32°C-on. Majd jól szellőző helyen további 10-20 percig bőrsítsuk 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 kihűlni. Vágjuk félbe a fánkot, majd a felvert **Italmaxot** tegyük nyomózsákba és töltsük be a közepét, végül helyezzük rá a tetejét. Olvasszuk fel a **Carat Coverlux White** fehér bevonót és a **Belcolade** csokoládét és vonjuk be vele a felületét.



tastetomorrow

by Puratos

A fogyasztók **69%-a** szereti
valamilyen **új formában**
kipróbálni az ételeket.

69%

Forrás: Taste Tomorrow fogyasztói
kutatás, (Magyarország, 2023)

