

SACHER FÁNK

FENNTARTHATÓBB

Every patisserie
creation has a
story to tell

ÖSSZETEVŐK:

Tészta

Liszt	1000 g
Víz	520 g
Olaj	70 g
Élesztő	70 g
Kakaópor	50 g
Fánkkoncentrátum Prémium 20%	200 g
Diarom Fánkaroma	10 g

Töltelék

Kakaópor	60 g
Italmax	1000 g
Topfil Sárgabarack 60%	

Felület

Belcolade Dark C501J ÉT 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 lisztfel megszórt sütőlemezre. Ezután kelesszük őket kb. 40 percig 32°C-on. Majd jól szellőző helyen további 10-20 percig bőrszítsuk 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, a közepére húzzunk egy csíkot a **Topfil Sárgabarack 60%-os** gyümölcs-töltelékkel, majd a kakaóporral felvert **Italmaxot** tegyük nyomósáskba és töltsük be a közepét, végül helyezzük rá a tetejét. A csomagoláson megadott paraméterek szerint temperáljuk a **Belcolade** csokoládét majd vonjuk be vele a termék felületét.



Receptünkben olyan csokoládét használtunk, mely a **fenntarthatóság** jegyében született.



A fogyasztók **60%-a** keresi a **fenntartható módon előállított** termékeket a boltok polcain.

60%

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

