

SÁRGABARACKOS FÁNK

EGÉSZSÉGESEBB

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

Topfil Sárgabarack 60%	500 g
------------------------	-------

Felület

Porcukor	
----------	--

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 bősítsuk 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. Töltsük meg a belsejét a **Topfil Sárgabarack** gyümölcstöltelékkel, végül ízlés szerint porcukorral hintsük meg a felületét.



Több gyümölcs és kevesebb hozzáadott cukor a **Topfil Sárgabarack 60%-os** gyümölcstöltelékünknek köszönhetően.

tastetomorrow
by Puratos

A fogyasztók **66%-a** bizonyos élelmiszereket az **általuk kínált egészségügyi előnyök** alapján választ ki.

66%

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

