



Churros

Rezept für ca.1000 Stück.

Rezept-Nr: 14005

	Grundrezept	Betriebsrezept	Kalkulation
UNIFERM Spritzkuchen Plus	10,000 kg	kg	€
Wasser, ca.	19,000 kg	kg	€
Gesamtmenge:	29,000 kg	kg	€

Herstellungshinweis:

Aufarbeitung	Grundparameter	Betriebsparameter
Rührzeit	ca. 3 Min.	
Geschwindigkeit	mittlere Geschwindigkeit	
Quellzeit	ca. 10 Min.	
Siedefetttemperatur	ca. 175 °C	
Backzeit gesamt	ca. 8 Min.	

Aufarbeitung:

- Ca. 20 °C kaltes Wasser und UNIFERM Spritzkuchen Plus in eine Anschlagmaschine geben.
- Mit einem groben Besen bei mittlerer Geschwindigkeit ca. 3 Minuten glattrühren.
- Anschließend maschinell oder manuell weiterverarbeiten.

100g Gebäck enthalten durchschnittlich:

Brennwert: 768 kJ / 183 kcal

Eiweiß	6,0 g
Kohlenhydrate	21,8 g
davon Zucker	0,3 g
Fett	7,4 g
davon gesättigte Fettsäuren	5,4 g
Ballaststoffe	0,7 g
Natrium	0,3 g
Broteinheiten	1,8 BE