



**BRAUN**



**Töltse meg fánkjait a Martin Braun Kft.  
gyümölcs- és krémtöltelékeivel!**

# Fánk

140 db fánkhoz



..... 5000 g	Liszt	..... 300 g	Rum
..... 2600 g	Tej	..... 250 g	Élesztő
..... 600 g	Tojássárgája	..... 150 g	<b>Crossquick sütőszers</b>
..... 900 g	Sütőmargarin	..... 50 g	Só
..... 500 g	Porcukor		



## Termékelkészítés

- ▶ A tészta összetevőit spirál dagasztó géppel 2 perc lassú és 5 perc gyors fokozaton egyneművé dagasztjuk.
- ▶ A tésztát 10 percig érni hagyjuk, majd 30-as osztógépre 2100 gramm tésztát feladunk és felgömbölyítünk.
- ▶ A termékeket 30-40 percig kelesztjük, majd bőrösítjük.
- ▶ Olajsütőben a fánkok mindkét oldalát 2-2 percig, majd az első oldalát ismét 1 percig sütjük.
- ▶ A kihűlt fánkokat az ajánlott töltelékekkel tölthetjük, dekorációs anyagokkal dekorálhatjuk.

## Gyümölcs töltelékek

- 1395406 Fructi-Top Meggy (6 kg)
- 1390806 Fructi-Top Narancs (6 kg)
- 3700004 Karamell (12 kg)
- 3700114 Citrom (6 kg)
- 3700208 Feketeribizli (12 kg)
- 3700213 Áfonya (12 kg)
- 3700273 Narancs (12 kg)

## Krémtöltelékek

- 3000173 Aranka vaníliaízű krémpor (0,75 kg)
- 3000245 Aranka Csokoládés krémpor (1 kg)

## Dekorációs anyagok

- 3800006 Krokella (2 kg)
- 1366912 Covela ét (12 kg)
- 1363812 Covela fehér (12 kg)



MARTIN BRAUN GRUPPE

Martin Braun Kft.  
Mészáros u. 58/5  
1016 Budapest

info@martinbraun.hu  
www.martinbraun.hu

Tel.: +36 (1) 202 4816  
Fax: +36 (1) 202 4817