



Vappumunkit Fazer Talon pullataikinasta



Kikat ja niksit onnistumiseen munkkien paistamisessa

Paras lopputulos kylmiösulattamisella



- Ota pulla-aihiot sulamaan edellisenä iltana kylmiöön.
 - Kylmää taikinaa on helpompi käsitellä kuin lämmintä.
 - Munkinpaistaminen onnistuu myös huoneenlämmössä sulatetusta taikinasta.
- Peitä pullat ettei niiden pinta kuivu.
- Tilan säästämiseksi voit pellittää pullat tiiviisti.

Paistolämpötila



- Munkit paistetaan upporasvassa.
- Munkkirinkilän paistamiseen riittää noin 5 cm öljyä kattilan tai kippipannun pohjalla.
- Huomioi työturvallisuus kuuman öljyn kanssa työskennellessä: käsivarsien roiskesuojat, sammutuspeite, metalliatulat.
- Lämmitä paistoöljy 160 °C
 - kuumempi öljy alkaa savuta => munkkeihin makuvirheitä ja silmiä alkaa kirvellä (työturvallisuus)
 - viileämmässä öljyssä munkit imevät liikaa rasvaa
 - alkuun öljy voi olla hieman kuumempaa (maksimissaan 170 °C), taikina viilentää öljyä
 - oikea paistolämpötila mahdollistaa öljyn uudelleenkäyttämisen: siivilöi jäähtynyt öljy ja säilytä seuraavaa käyttöä varten



Munkkien muotoilu



- Kylmiössä sulatetut munkit voi muotoilla valmiiksi odottamaan paistoa.
- Älä käytä jauhoja muotoiluun, jauho palaa uppoaistamisessa ja vanhentaa öljyn nopeammin.
- Kylmä taikina toimii muotoilussa parhaiten, mutta huoneenlämpimästäkin saa rinkelän.
- Pistä taikinaan reikä peukalolla ja etusormella ja pyöritä reilusti rinkelää sormen ympärillä, taikinan reikä saa olla vähintään viiden sentin pituinen:
 - taikinan sitko ja hiiva palauttavat taikinan helposti muotoonsa, jos reikä on liian pieni
- Muotoile huoneenlämmössä sulatetut munkit suoraan kuumaan öljyyn, välivarastointi vaikeuttaa niiden käsittelyä.

Munkkien paistaminen

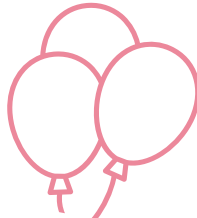


- Käytä paistopinta-ala tehokkaasti, munkit voivat olla vieri vieressä, öljy estää niiden toisiinsa tarttumisen.
- Kun munkin alapinta on saanut kauniin värin, käännä ja paista toinen puoli samanväriseksi.
 - Paistoaika noin kaksi minuuttia per puoli
- Pitkät atulat tai pihdit ovat hyvä työkalu munkkien käsittelyyn kuumassa öljyssä.
- Älä paista munkkeja liian tummiksi: kuori korppuuntuu ja sokeri tarttuu heikosti munkin pintaan.
 - Tumma paistotulos lisää myös riskiä akryliamidien (karsinogeeni) muodostumisesta munkkiin.
- Muotoile huoneenlämmössä sulatetut pulla-aihiot suoraan kuumaan öljyyn, välivarastointi vaikeuttaa niiden käsittelyä, taikina tarttuu sormiin.

Sokerointi ja tarjoilu



- Nosta kypsät munkit paperin tai keittiöpyyhkeen päälle ennen sokerointia, ylimääräinen öljy imeytyy paperiin.
- Sokeroi munkit vielä lämpimänä, sokeri tarttuu lämpimään pintaan helpommin.
 - Kun kaadat sokerin laakeaan astiaan, voit sokeroida useita munkkeja kerralla.
- Laita munkit vadille limittäin niin, että asiakkaat pääsevät näkemään ne ja houkuttamaan niistä.
- Toisin kuin munkkeja paistaessa voisi kuvitella, tarjoiluympäristössä vastapaistetun munkin tuoksu houkuttelee ostamaan!
- Erityisesti vappuna asiakas on valmis ostamaan munkkeja, varaudu menekkiin!





Makeaa menestystä!

TOIVOTTAA
FAZER