



## Cake Donut Mix Majestic

### Ingredienser:

Vetemjöl, socker, vegetabilisk olja, skummjölkspulver, sojamjöl, äggulepulver, bakpulver (E450, E500), salt, modifierad stärkelse, aromämne, emulgeringsmedel (E322), stabiliseringsmedel (E466).

### Förvaring:

Torrt o svalt. Rekommenderad högsta lagringstemperatur 21 grader C

### Blandning:

1 kg mix till 0,45-0,47 liter vatten. OBS Viktigt att mixen vägs och att exakt rätt mängd vatten tillsätts.

Degtemperatur ska efter blandning vara 24 grader C

Måste blandas i maskin med vinge (ej visp eller krok) en minut på låg hastighet, skrapa ner och blanda på mellanhastighet i ca 2 minuter.

Låt degen vila i minst 10 minuter före produktion.

Koka i prima frityrfett vid 190 grader i ca 45 sekunder på vardera sida.

För bästa resultat bör blandningen ej stå mer än 45 minuter .

### Hållbarhet:

Minst 6 månader från tillverkningsdatum, se bäst före datum på förpackningen.

### Förpackning:

Papperssäck 25 kg

### Näringsvärde per 100 gram:

Energi	1588 Kj / 376 kCal
Protein	9,7g
Kolhydrat	69,7g
-varav socker	26,5g
Fett	6,5g
-varav mättat	1,0g
-varav enkelomättat	3,0g
-varav fleromättat	2,2g
Fiber	2,2g
Natrium	0,9g



## Tillverkningsinstruktion Donuts Smet

1 kg mix till 0,45-0,47 liter vatten eller 2 kg mix till 0,90-0,94 liter vatten.

OBS Viktigt att mixen vägs och att exakt rätt mängd vatten tillsätts.

1 kg mix ger ca 20-25 färdiga donuts (ca 65 gram/st)

För att erhålla rätt smettemperatur på 24 grader följ tabellen:

Mixens temperatur	Vattnets temperatur
10	38
12	36
14	34
16	32
18	30
20	28
22	26
24	24
26	22

Tänk på att kallt väder kyler, varmt väder värmer blandningskål och deggrytan.

Vid för hög smettemperatur flyter Donutsen ut och blir stora i diametern.

Vid för låg smettemperatur, små i diameter, höga och spricker i ovankanten.

OBS använd inte vatten över 38 grader. Vid för hög vattentemperatur påverkas bakpulvret och emulgatorer.

Blanda ca 1 minut på lägsta hastighet. Skrapa ner från kanterna och blanda ytterligare 2 minuter på näst lägsta hastighet. Använd tidtagarur för bästa resultat.

Använd blandare med vinge för bästa resultat. Visp och krok fungerar inte.

Låt smeten vila 10 minuter före produktion.

Friter i 190 grader ca 45 sekunder, vänd sedan och fritera ytterligare 45 sekunder.

Tag upp och låt rinna av 30 sekunder. Om donuten skall sockras görs det direkt. Om den ska ha icing behöver den svalna 20-30 minuter. OBS Om den ska ha icing på sig ska den inte ha socker på sig.

Smeten håller i ca 45 minuter, därefter börjar bakpulvret ta slut.

### Verktyg som behövs för produktion:

Våg (gärna digital), termometer som klarat temperaturer upp till ca 200 grader, degblandare med vinge, slickepott, litermått, decilitermått, hålslev, pincett för att kunna vända donutsen, diverse skålar för icing och smet samt micro eller vattenbad om icing ska användas.



## Bruksanvisning Icing

Icingen levereras färdig och ska värmas till 42-45 grader. OBS får ej värmas över 50 grader.

Värmning sker enklast i micro eller i vattenbad och donutsen doppas därefter i icingen. Donutsen ska vara avsvanande innan doppning sker.

Om donutsen efter icing ska ha strössel eller nötter på sig ska de doppas i det direkt efter icingen. Låt icingen stelna i ca 20-30 minuter efter doppning.

Tänk på att ca 70% av alla donuts som säljs är sockrade.

Med icingen har du variationsmöjligheterna och kan få kunden att stanna upp.

Med två olika icingar t.ex. choklad och vanilj kan du göra flera olika donuts. Du kan ha bara icing, doppa i strössel, doppa i nötter, doppa i cocos, mm. Bara fantasin som sätter gränser.

Du har då ett stort urval utan att göra det allt för komplicerat.



## Lil´Orbits Donut Robot

Lil´Orbits SS1200 är en Donut robot.

Roboten producerar upp till 1200 minodonuts eller 160 vanliga donuts/ timme.

Den är enkel att sköta och kräver lite passning. Du kan koncentrera dig på att sälja donuts.

Montera ihop maskinen och justera in maskinen så den står helt vågrätt åt båda håll. OBS detta är viktigt för att få ett bra slutresultat.

Fyll olja i maskinen till ca 1 cm under linjen som finns i maskinen. Värm oljan till 190 grader Celsius eller 375 grader Fahrenheit. Kontrollera att oljan har rätt temperatur med en termometer. Justera även nivån på oljan. Nivån på oljan stiger när den blir varm.

Blanda mix enligt anvisningarna och låt den vila i 10 minuter innan du börjar tillverkningen.

Fyll behållaren (hoppert) med smet.

Ställ in maskinen för produktion genom att ställa ratten för hoppert (portioneraren) på normal/automatic.

Ställ in motorn på 9-10.

Kontrollera en sista gång att oljenivån och temperaturen är rätt.

Slå på motorn.

Maskinen är nu redo för att producera donuts. Så fort du slår på hoppert börjar produktionen.

Med maskinen följer en dvd skiva. Där förklaras exakt hur du ska göra. Titta på den filmen några gånger så klarnar allt. Finns även en hel del klipp på youtube, sök på Lil Orbit.