

PÂTE À CHOUX

INGREDIENTE

(pentru modelele 305 si 1020)



Acest program nu poate fi utilizat decat cu tancul de racire in pozitia STOP.

	TRITTICO® 305	TRITTICO® 1020
APA	2 lt	6 lt
UNT	800 g	2400 g
SARE	16 g	48 g
FAINA	1700 g	5100 g
OUA	1500-1700 g	6000-6800 g



PASTEURIZARE

Puneti apa, untul si sarea in tancul de pasteurizare, alegeti programul pentru pate a choux si (crema fiarta pentru eclere) si apasati butonul START.



Masina incalzeste produsul pana la temperatura de 95 C, (puteti modifica aceasta valoare apasand butonul START de doua ori dupa care di hYh' sa folositi sagetile) Masina va pasteuriza produsul la 95 C in timp ce tancul de racire va trebui sa fie gol, in asteptare. Imediat ce programul s-a realizat masina va emite un semnal acustic si va afisa mesajul de deshidere a valvei fluture (open the butterfly valve).



Deschideti valva fluture rasucind manerul asa cum este prezentat in imaginea alaturata.



RACIRE

Dupa ce crema a curs in tancul de racire, inchideti valva si adaugati faina apoi apasati butonul START.



Masina va amesteca ingredientele pentru cateva minute apoi va incepe ciclul de racire. Si dU'W' hYa dYfUhi fU' gYHJHU' U' Zcgh' Uh]bgU' a Ug]bU' j U' Ya]hY' i b' gYa bU' UW gh]W g]' j U' UZ]gU' a YgU' ' ' dci f' h\Y' Y[[g' ' !' UXU' [Uh]' ci U'Y'' Turnati ouale prin palnia montata pe capacul frontal. Apoi apasati tasta - dep pe panoul racitorului si programul va continua.



Masina va continua sa amestece produsul inca 1 minut apoi va emite un semnal sonor si mesajul "extrageti pate a choux-ul"



Pentru realizarea acestei retete va trebui sa folositi capacul special livrat cu masina.

