

DELI CHOUX

PASTRY DELI CHOUX

Special complete mix to quickly get a soft smooth batter to make excellent well-risen choux with regular shape and light nutty colour. End products made with DELI CHOUX boast authentic taste, like those made following the traditional recipe, and are marked by excellent volume, with a wide inner hollow which will make filling operations easier. No matter if you use deck oven or fan rack oven, you will always get the best results. This mix is also suitable for making appetizing baked zeppole, a typical dessert from Italian pastry tradition!



MODALITÀ D'USO

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or [contact our team](#).

No applications provided for this product.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070527

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Glutenhaltiges



Ei



Milch

Cross-contaminations



Soja



Schalenfrüchte



Senf

INFO

Beschreibung

Fertigpulver für die Herstellung von Windbeuteln, Éclairs und Beignet.

Denomination

Halbfertigprodukt für Bäckereiwaren.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Directions for use

DELI CHOUX ist eine Fertigmischung, mit der sich schnell ein weicher und samtiger Teig herstellen lässt, aus dem sich hervorragende, gleichmäßig geformte, gut aufgegangene und hellbraune Windbeutel backen lassen. DELI CHOUX eignet sich auch für die Zubereitung von leckeren Beignet aus dem Ofen.

DOSIERUNG UND ANWENDUNG:**WINDBEUTEL-ECLAIRS-BEIGNET**

DELI CHOUX _____ 1000 g

Warmes Wasser (50-55 °C) _____ 1300-1400 g

DELI CHOUX bei mittlerer Geschwindigkeit mit warmem Wasser (50-55 °C) in einer Küchenmaschine mit Flachrührer 10-15 Minuten lang oder bis ein glatter, klumpenfreier Teig entsteht, vermengen; es wird empfohlen, das Wasser nach und nach hinzuzufügen. Den Teig etwa 10 Minuten ruhen lassen und mit einem Spritzbeutel mit Tülle den Teig auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche spritzen. Bei einer Temperatur von 200-220 °C im Backofen und bei 170-190 °C im Umluftbackofen 25-30 Minuten backen, je nach Größe der Windbeutel. Nach kurzem Abkühlen nach Belieben füllen und dekorieren.

LAGERUNG: Mit DELI CHOUX hergestellte Windbeutel, die nicht sofort verbraucht werden, können einige Tage in Polyethylenbeuteln aufbewahrt werden, wobei darauf zu achten ist, dass diese zur Belüftung mit Löchern versehen sind. Für eine längere Lagerung empfiehlt sich die Aufbewahrung im Gefrierschrank.



**Extraordinary
made simple.**