

## PREMIUM DONUTS

Liebe Backmeister,  
es hat viel Freude und Mühe bereitet, die Ihnen heute vorliegende Bakers Secret® Backmischung so abzustimmen, dass für Sie nur noch der Spaß übrig bleibt. Unser Rezept für Premium Donuts ist so beschaffen, dass Sie ein immer gleichbleibendes und herausragendes Ergebnis erzielen. Ihre Kunden sollen später sagen: „Das hat lecker geschmeckt, da gehe ich wieder hin.“ Beachten Sie aber bitte immer, dass unser Produkt nur so gut sein kann, wie Sie mit Liebe zum Detail und Genauigkeit arbeiten. In diesem Sinne wünschen wir viel Spaß und beste Erfolge!

### TIPPS ZUM BACKEN

Geben Sie bitte zu 1.000 g unserer Bakers Secret® Backmischung 420 ml Wasser (möglichst nicht eiskalt!). Verühren Sie die Zutaten bitte bei langsamer Geschwindigkeit mit einem Flachrührer ca. 10 Sekunden, danach bei mittlerer Geschwindigkeit nochmals knapp eine Minute. Der Teig weist eine eher feste Konsistenz auf. Füllen Sie jetzt den Teig in Ihren Producer oder Handportionierer und portionieren in ca. 175–180° C heißes (Erdnuß-) Öl. Die Backzeit richtet sich nach dem gewünschten Ergebnis. Der fertige Donut wird relativ wenig Fett aufgenommen haben und typisch schmecken. Diese Qualitätsmerkmale zeichnen eine wirklich gute Qualität aus. Die spätere Kombination mit Frucht-, Schoko- oder Vanillesoße darf nicht durch hervorschmeckende Aromen gestört werden.

### So wird´s gemacht...

In unseren Backseminaren zeigen, wir Ihnen, wie Sie aus den Bakers Secret® Backmischungen Ihr bestmögliches Produkt herstellen. Schritt für Schritt erlernen Sie Tricks, die Ihr Gebäck einzigartig machen. Fragen Sie gleich nach!

### ZUTATEN:

1.000 g Backmischung  
420 ml Wasser



### REZEPTVORSCHLÄGE

- Klassisch mit Zucker oder Puderzucker bestreut
- Neue Kombinationen mit Konfitüren
- Mit leckeren Dessertsoßen

