

Tegral Donut Prim

Booklet Recipe

Donut &
Bomboloni



TWISTED DONUT



INGREDIENTS

Dough	g
Tegral Donut Prim	1000
Okedo Instant Yeast	10
Margarin	15
Butter	50
Telur	50
Air	375
Total dough	1500

Topping	g
Palm Sugar	20
Total Topping	10

Filling	g
Cremfil Classic Milk	100
Total Topping	100

WORKING METHOD

Mixing

Mixing spiral

Campur semua bahan kering dan aduk selama 1 menit dengan kecepatan sedang. Tambahkan air secara bertahap dan aduk selama 3 menit dengan kecepatan sedang dan 3 menit lagi dengan kecepatan tinggi. Masukkan butter dan margarin lalu aduk kembali hingga adonan kalis. Istirahatkan adonan selama 15 menit.

Proses lanjutan

Timbang adonan 60gr lalu bulatkan dan istirahatkan adonan selama ± 10 menit. Roll panjang adonan dan keping dua. Fermentasi akhir selama ± 60 menit dengan suhu 29°C dan kelembaban 75%.

Frying

Suhu minyak

175°C (2 menit)
(tiap 1 menit dibalik)

Frying time

2 menit

Dekorasi

Dekorasi Setelah Frying

Setelah matang taburi dengan palm sugar. Setelah dingin isi dengan **cremfill classic milk**.

LEMON MERINGUE BOMBOLONI



INGREDIENTS

Dough ingredients	g	%
Tegral Donut Prim	1000	100
Okedo Instant Yeast	12	
Eggs	50	
Margarine	50	
Butter	50	
Water	350	
Total dough	1512	
Decoration ingredients	g	%
Egg White	100	
Sugar	30	
	000	000
Filling	g	%
Cremyvit	95	
Air	250	2
Coldfil Lemon	150	
Ambiante	350	
	000	000

WORKING METHOD

Mixing

Mixing spiral

Campur semua bahan kering dan aduk selama 1 menit dengan kecepatan sedang. Tambahkan air secara bertahap dan aduk selama 3 menit dengan kecepatan sedang dan 3 menit lagi dengan kecepatan tinggi. Masukkan butter dan margarin lalu aduk kembali hingga adonan kalis. Istirahatkan adonan selama 5 menit.

Proses lanjutan

Timbang adonan 50 g lalu bulatkan dan pipihkan. Fermentasi akhir selama ± 60 menit dengan suhu 29°C dan kelembaban 75%.

Frying

Suhu minyak

13375°C

Frying time

±4 menit
(tiap 1 menit dibalik)

Filling

Dekorasi Setelah Frying

Isi dengan Diplomat Lemon Cream (kocok cremyvit dan air sampai homogen) (kocok Ambiente sampai soft peak, lalu aduk rata, campur coldfil lemon, aduk rata).

Taburi dengan gula halus

Dekorasi

Dekorasi Setelah Frying

Topping dengan meringue, lalu bakar dengan torch (kocok putih telur dan gula sampai kaku dan mengkilap).

DON MOCHINO BOMB



INGREDIENTS

Dough ingredients	g	%
Tegral Donut Prim	1000	100
Okedo Instant Yeast	12	
Eggs	50	
Margarine	50	
Butter	50	
Water	350	
Total dough	1512	

Decoration ingredients	g	%
Carat Supercrem Hazelnut	200	
Oil	10	
	000	000

Filling	g	%
Ambiante	150	
Carat Supercrem Hazelnut	100	
	000	000

WORKING METHOD

Mixing

Mixing spiral

Campur semua bahan kering dan aduk selama 1 menit dengan kecepatan sedang. Tambahkan air secara bertahap dan aduk selama 3 menit dengan kecepatan sedang dan 3 menit lagi dengan kecepatan tinggi. Masukkan butter dan margarin lalu aduk kembali hingga adonan kalis. Istirahatkan adonan selama 5 menit.

Proses lanjutan

Timbang adonan 50 g lalu bulatkan dan pipihkan. Fermentasi akhir selama \pm 60 menit dengan suhu 29°C dan kelembaban 75%.

Frying

Suhu minyak

165°C

Frying time

\pm 4 menit
(tiap 1 menit dibalik)

Filling

Dekorasi Setelah Frying

Isi dengan **Carat Supercrem Hazelnut** yang sudah di mix dengan **Ambiante**, dengan cara di-inject.

Taburi dengan gula halus

Decoration

Dekorasi

Campur **Carat supercrem Hazelnut** dan Minyak, lalu celupkan bagian atas donut

PIZZA FLOSS DONUT



INGREDIENTS

Dough ingredients	g	%
Tegral Donut Prim	1000	100
Okedo Instant Yeast	12	
Eggs	50	
Margarine	50	
Butter	50	
Water	350	
Total dough	1512	

Decoration ingredients	g	%
Mayonaise		
Abon Ayam		
Saus tomat		
Daun seledri		
	000	000

WORKING METHOD

Mixing

Mixing spiral

Campur semua bahan kecuali margarine dan butter, aduk sampai ¾ kalis, lalu masukkan margarine dan butter, aduk hingga kalis

Dough temperature

24°C

Bulk fermentation

10 min.

Proses lanjutan

Tipiskan adonan menggunakan dough sheeter ±5mm, lalu cetak menggunakan ring cutter dengan diameter 18 cm, lalu potong menjadi 8 bagian membentuk segitiga sama sisi

Fermentasi

Suhu 34°C/65% RH selama ±90 menit

Frying

Frying temperature

165°C

Frying time

±4 menit
(tiap 1 menit dibalik)

Decoration before baking

Dekorasi Setelah
baking

Olesi bagian atas donut dengan mayonaise, lalu taruh abon, beri mayonaise dan saus tomat di atasnya dan beri taburan daun seledri

CHEESE TOPPED BOMB



INGREDIENTS

WORKING METHOD

Dough ingredients

	g	%
Tegral Donut Prim	1000	100
Okedo Instant Yeast	12	
Eggs	50	
Margarine	50	
Butter	50	
Water	350	
Total dough	1512	

Decoration ingredients

	g	%
Cheese Cheddar	100	
Am bianté	100	

Filling ingredients

	g	%
Ambiante	100	
Cremfil cheese	100	
	000	000

Mixing

Mixing spiral

Campur semua bahan kering dan aduk selama 1 menit dengan kecepatan sedang. Tambahkan air secara bertahap dan aduk selama 3 menit dengan kecepatan sedang dan 3 menit lagi dengan kecepatan tinggi. Masukkan butter dan margarin lalu aduk kembali hingga adonan kalis. Istirahatkan adonan selama 5 menit.

Proses lanjutan

Timbang adonan 50 g lalu bulatkan dan pipihkan. Fermentasi akhir selama ± 60 menit dengan suhu 29°C dan kelembaban 75%.

Frying

Suhu minyak 165°C

Frying time

±4 menit
(tiap 1 menit dibalik)

Filling

Dekorasi Setelah Frying

Isi dengan **Cremfil Cheese** yang sudah di mix dengan **Ambiante**, dengan cara di-inject.

Decoration

Dekorasi Setelah Frying

Kocok **Ambiante**, lalu olesi bagian atas Donut dengan **Ambiante**, simpan parutan keju di atasnya.

CHICKEN CURRY BOMB



INGREDIENTS

Dough ingredients	g	%
Tegral Donut Prim	1000	100
Okedo Instant Yeast	12	
Eggs	50	
Margarine	50	
Butter	50	
Water	350	
Total dough	1512	
Decoration ingredients	g	%
Ayam cincang	500	
Garam	2	
Curry powder	50	
	000	000
Decoration ingredients	g	%
Putih Telur	100	
Bread Crumbs	100	
	000	000

WORKING METHOD

Mixing
Mixing spiral
Campur semua bahan kering dan aduk selama 1 menit dengan kecepatan sedang. Tambahkan air secara bertahap dan aduk selama 3 menit dengan kecepatan sedang dan 3 menit lagi dengan kecepatan tinggi. Masukkan butter dan margarin lalu aduk kembali hingga adonan kalis. Istirahatkan adonan selama 5 menit.

Proses lanjutan
Timbang adonan 50 g lalu bulatkan dan pipihkan. Fermentasi akhir selama + 60 menit dengan suhu 29°C dan kelembaban 75%.

Frying
Suhu minyak 165°C
Frying time ±4 menit (tiap 1 menit dibalik)

Filling
Dekorasi Setelah Frying
Isi dengan isian chicken curry, lalu celupkan ke dalam putih telur dan gulingkan di wadahnya yang berisi bread crumbs.

Taburi dengan gula halus

Dekorasi

Dekorasi Setelah Frying

Tegral Donut Prim

NEW

Kini Hadir Dengan Teknologi Puraslim

Same Taste

More Indulgence

For all types of donut

Less Fat

More Fun

PT Puratos Indonesia

info.indonesia@puratos.com

+6221 566 8495

Perkantoran Kota Grogol Permai,
Jl. Prof. Dr. Latumeten, Blok F No 7-8

Jakarta, Indonesia

© Puratos Group 2022


puratos
Food Innovation for Good