

## MI Fill - üks põhi, tuhat võimalust

MI Fill on neutraalne baassegu küpsetus- ja kümutamiskindlate täidiste valmistamiseks saiakestele, kringlitele ja stritslitele. Sobib ka kohupiimapallikestele!

### Taigna põhiretsept

1,500 kg	<b>Hellin-nisujahu 550</b>
0,500 kg	<b>MI Time for Taste Wheat</b> , spetsiaalne küpsetussegu kõigi nisutoodete valmistamiseks pika fermentatsiooniajaga
0,350 kg	<b>Debic Traditional Butter</b> , traditsioonilisel meetodil pastöriseeritud koorest valmistatud 82% või
0,250 kg	<b>kristallsuhkur</b>
0,120 kg	<b>UNI Profiferm</b> , pärm
0,160 kg	<i>Samal päeval küpsetamiseks</i>
0,200 kg	<b>Eipro Vollei</b> , muna
1,000 kg	piim

- Taigna segamine 3+7 minutit
- Taigna puhkeaeg 15 minutit
- Kerkimine 24 h +4° C juures
- Küpsetamine 180° C 25 minutit

### Streusli põhiretsept

0,400 kg	<b>Hellin-nisujahu 550</b>
0,350 kg	<b>Hellin Vario Express</b> , kontsentreeritud küpsetussegu muffinite ja plaadikookide valmistamiseks
0,500 kg	<b>Debic Traditional Butter</b> , traditsioonilisel meetodil pastöriseeritud koorest valmistatud 82% või
0,500 kg	<b>kristallsuhkur</b>

- Segada, kuni moodustub soovitud konsistentsiga puru





## TÄIDISEVARIANDID

### Moonitäidis

1,000 kg	MI Fill, baassegu küpsetuskindlate täidiste valmistamiseks
1,000 kg	Mooniseemned
0,700 kg	Vesi

- Segada läbi ja lasta 1 tund paisuda.

### Kohupiimatäidis

1,000 kg	MI Fill, baassegu küpsetuskindlate täidiste valmistamiseks
1,000 kg	Pagarikohupiim
0,250 kg	Vesi

- Segada läbi ja lasta 1 tund paisuda.

### Müslitäidis

1,000 kg	MI Fill, baassegu küpsetuskindlate täidiste valmistamiseks
0,250 kg	Päevalilleseemned
0,250 kg	Linaseemned
0,250 kg	Kõrvitsaseemned
0,150 kg	Seesamiseemned
0,500 kg	Sultanirosinad, Austraalia
0,600 kg	Vesi

- Segada läbi ja lasta 1 tund paisuda.

### Kaneelitäidis

1,000 kg	MI Fill, baassegu küpsetuskindlate täidiste valmistamiseks
0,300 kg	Debic Butter Constant 82%, või, sulatatud
0,050 kg	Balt-Exclusiv / Kaneel
0,350 kg	Vesi

- Segada läbi ja lasta 1 tund paisuda.

### Mustsõsträtäidis

1,000 kg	MI Fill, baassegu küpsetuskindlate täidiste valmistamiseks
0,450 kg	Fruit Puree Cassis, naturaalne mustsõstrapüree. 90% mustsõstraid, 10% suhkrut

- Segada läbi ja lasta 1 tund paisuda.

### Pähklitäidis

1,000 kg	MI Fill, baassegu küpsetuskindlate täidiste valmistamiseks
1,000 kg	Lubeca Sarapuupähklid, röstitud, hakitud
0,700 kg	Vesi

- Segada läbi ja lasta 1 tund paisuda.

### Kardemonitäidis

1,000 kg	MI Fill, baassegu küpsetuskindlate täidiste valmistamiseks
0,300 kg	Debic Traditional Butter, traditsioonilisel meetodil pastöriseeritud koorest valmistatud 82% või, sulatatud
0,050 kg	Kardemon
0,350 kg	Vesi

- Segada läbi ja lasta 1 tund paisuda.

### Rummitäidis

1,000 kg	MI Fill, baassegu küpsetuskindlate täidiste valmistamiseks
0,300 kg	Debic Traditional Butter, traditsioonilisel meetodil pastöriseeritud koorest valmistatud 82% või, sulatatud
0,100 kg	Kakao
0,025 kg	Caribia
0,400 kg	Vesi

- Segada läbi ja lasta 1 tund paisuda.

### Šokolaaditäidis

1,000 kg	MI Fill, baassegu küpsetuskindlate täidiste valmistamiseks
1,000 kg	MI Oven Ciocletta, küpsetuskindel kasutusvalmis täidis kakao ja sarapuupähklimeitsegaga
0,300 kg	MI Choffies, küpsetuskindlad šokolaadinööbid
0,350 kg	vesi

- Segada läbi ja lasta 1 tund paisuda.



Kerkinud kringlid määrada munaga ja puistada peale streusel (puru).  
Küpsetada 180 °C juures 25-30 minutit (olenevalt ahju tüübist ja kringli suurusest).

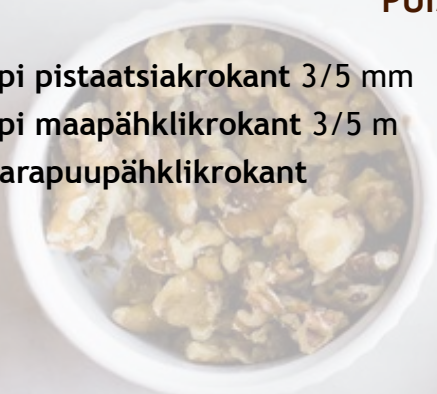
Jahtunud kringel katta glasuuriga!

## GLASUURIVARIANDID

- MI Starglanz, kakaoglasuur nööpidenä
- MI Starglanz White, valge glasuur nööpidenä
- Mohrenglanz Nut, suure sarapuupähklisisaldusega taimerasvglasuur
- Mohrenglanz Vanille, vanilli-kooremaitseline taimerasvglasuur
- Schokobella tume, kasutusvalmis šokolaadikreem täidiseks ja katteks
- Schokobella valge, kasutusvalmis valge šokolaadikreem täidiseks ja katteks
- Schokobella Ruby, kasutusvalmis roosa pralineekreem täidiseks ja katteks
- Schokobella jogurt, kasutusvalmis jogurtikreem täidiseks ja katteks
- Bellanossa, kakaoatükkidega pähklipralineekreem täidiseks ja katteks
- Nugotin, pähkli-pralineekreem garneeringuks, täidiseks ja katteks

## PUISTEVARIANDID

- Nappi pistaatsiakrokant 3/5 mm
- Nappi maapähklikrokant 3/5 m
- MI Sarapuupähklikrokant



## Kohupiimapallid

0,800 kg	MI Fill, baassegu küpsetuskindlate täidiste valmistamiseks
0,800 kg	Kohupiim
0,500 kg	Eipro Vollei / Muna
0,200 kg	Hellin-nisujahu 550

Segada 4 min aeglasel käigul  
Lasta taignal 15 min seista  
Segada veelkord 1 min aeglasel käigul  
Küpsetada kohupiimapallid  
Rasva temperatuur 170 °C