

## MI Fill - viens pamats un daudzas iespējas

MI Fill - neitrāls bāzes maisījums karstum- un aukstumizturīgu pildījumu pagatavošanai maizītēm, kliņģeriem un štricelēm. Būs piemērots arī biezpiena bumbiņu pagatavošanai!

### Mīkla

2,000 kg	<b>Hellin-kviešu milti 550</b>
0,600 kg	<b>Hefequick</b> , cepšanas maisījums dažādu saldo rauga mīklas izstrādājumu pagatavošanai
0,350 kg	<b>Debic Traditional Butter</b> , ar tradicionālajām metodēm, no pasterizēta krējuma, pagatavots sviests 82%
0,300 kg	<b>kristāliskais cukurs</b>
0,180 kg	<b>UNI Profiferm</b> , raugs
0,200 kg	<b>Eipro Vollei</b> , šķidra, pasterizēta ola
1,000 kg	piens

- Mīklas mīcīšana: 3+7 minūtes
- Mīklas atpūtas laiks: 15 minūtes
- Mīklas porciju svars pēc izvēles
- Pildījuma un mīklas proporcija 1:1

### Drumstalu recepte

0,400 kg	<b>Hellin-kviešu milti 550</b>
0,350 kg	<b>Hellin Vario Express</b> , koncentrēts cepšanas maisījums muffinu un plātmaīžu pagatavošanai
0,500 kg	<b>Debic Traditional Butter</b> , ar tradicionālajām metodēm, no pasterizēta krējuma, pagatavots sviests 82%
0,500 kg	<b>kristāliskais cukurs</b>

- Sastāvdaļas maisīt līdz veidojas nepieciešamās konsistences drumstalas





## PILDĪJUMU VARIANTI

### Magoņu pildījums

1,000 kg MI Fill, bāze karstumizturīga pildījuma pagatavošanai  
1,000 kg Magoņu sēklas  
0,700 kg Ūdens

- Samaisīt un atļaut 1 stundu uzbriekt.

### Biezpiena pildījums

1,000 kg MI Fill, bāze karstumizturīga pildījuma pagatavošanai  
1,000 kg Biezpiens  
0,250 kg Ūdens

- Samaisīt un atļaut 1 stundu uzbriekt.

### Musli pildījums

1,000 kg MI Fill, bāze karstumizturīga pildījuma pagatavošanai  
0,250 kg Saulespuķu sēklas  
0,250 kg Linsēklas  
0,250 kg Ķirbju sēklas  
0,150 kg Sezama sēklas  
0,500 kg Sultana rozīnes, Austrālija  
0,600 kg Ūdens

- Samaisīt un atļaut 1 stundu uzbriekt.

### Kanēļa pildījums

1,000 kg MI Fill, bāze karstumizturīga pildījuma pagatavošanai  
0,250 kg Debic Butter Constant 82%, sviests, pakusis  
0,050 kg Balt-Exclusiv / Kanēlis  
0,350 kg Ūdens

- Samaisīt un atļaut 1 stundu uzbriekt.

### Upeņu pildījums

1,000 kg MI Fill, bāze karstumizturīga pildījuma pagatavošanai  
0,450 kg Fruit Puree Cassis, dabīgs upeņu biezenis, 90% upenes, 10% cukurs

- Samaisīt un atļaut 1 stundu uzbriekt.

### Riekstu pildījums

1,000 kg MI Fill, bāze karstumizturīga pildījuma pagatavošanai  
1,000 kg Lubeca Lazdu rieksti, grauzdēti, drupināti  
0,500 kg Ūdens

- Samaisīt un atļaut 1 stundu uzbriekt.

### Kardamona pildījums

1,000 kg MI Fill, bāzes maisījums karstumizturīga pildījuma pagatavošanai  
0,300 kg Debic Traditional Butter, ar tradicionālajām metodēm, no pasterizēta krējuma, pagatavots sviests  
0,050 kg 82% , izkausēts  
0,350 kg Kardamons  
Ūdens

- Samaisīt un atļaut 1 stundu uzbriekt.

### Ruma pildījums

1,000 kg MI Fill, bāzes maisījums karstumizturīga pildījuma pagatavošanai  
0,300 kg Debic Traditional Butter, ar tradicionālajām metodēm, no pasterizēta krējuma, pagatavots sviests 82% , izkausēts  
0,100 kg Kakao  
0,025 kg Caribia, karstumizturīga ruma esence  
0,400 kg Ūdens

- Samaisīt un atļaut 1 stundu uzbriekt.

### Šokolādes pildījums

1,000 kg MI Fill, bāzes maisījums karstumizturīga pildījuma pagatavošanai  
1,000 kg MI Oven Ciocioletta, karstumizturīgs kakao pildījums ar kakao un lazdu riekstu garšu  
0,300 kg MI Choffies, karstumizturīgas šokolādes kaletes  
0,350 kg Ūdens

- Samaisīt un atļaut 1 stundu uzbriekt.



Uzrūgušos klišģerus pārsmerēt ar olu, apbirdināt ar drumstalām.  
Cept 180 °C temperatūrā 25-30 minūtes (atkarībā no krāsns un klišģera lieluma)

Atdzisušu klišģeri pārklāt ar glazūru.

## GLAZŪRU VARIANTI

- Schokobella tumšā, lietošanai gatavs šokolādes krēms pildījumiem un pārklājumiem
- Schokobella baltā, lietošanai gatavs baltās šokolādes krēms pildījumiem un pārklājumiem
- Schokobella Ruby, lietošanai gatavs rozā praline krēms pildījumiem un pārklājumiem
- Mohrenglanz Nut, augu tauku glazūra ar lielu lazdu riekstu saturu
- Mohrenglanz Vanille, vaniļas - krējuma garšas augu tauku glazūra
- Mohrenglanz Zitrone, citronu garšas augu tauku glazūra

## BERAMIE DEKORI

- Nappi pistaciju riekstu krokants 3/5 mm
- Nappi mandeļu krokants 3/5 mm
- Nappi zemes riekstu krokantst 3/5 m
- Lazdu riekstu krokants

## Biezpiena bumbiņas

0,800 kg	<b>MI Fill</b> , bāze karstumizturīga pildījuma pagatavošanai
0,800 kg	Biezpiens
0,500 kg	<b>Eipro Vollei</b> , šķidra pasterizēta ola
0,200 kg	<b>Hellin - kviešu milti 550</b>

- Jaukt visas sastāvdaļas kopā vienlaicīgi, lēnā gaitā 4 minūtes.
  - Ļaut mīklai pastāvēt 15 minūtes.
  - Samaisīt vēlreiz lēnā gaitā 1 minūti.
  - Formēt un cept biezpiena bumbiņas.
    - Taukvielas temperatūra 170 °C.

