



كعك الدونات



كعك الدونات

إنها لذيذة، وثابتة حراريًا وتأتي بنكهات عديدة.

أحد أكثر استخدامات الحشوات شيوعًا هو كعكات الدونات. جميع أنواع الحشوات، الكريمة والناعمة وقطع الفاكهة، ستكون خيارًا مثاليًا لهذه الكعكات اللذيذة. بفضل وصفتها الفريدة يمكن استخدام لوريتا في الدونات التي تُغلق قبل القلي وكذلك بعد القلي. كما أنها حشوة رائعة لكعكات الدونات الأمريكية التي تتمتع بشعبية متزايدة. لوريتا مريحة وسهلة الاستخدام، ومذاقها مميز حقًا!

جميع حشوات لوريتا مناسبة للتجميد العميق. يرسلها عملاؤنا وهي مجمدة إلى نقاط البيع النهائية مثل محطات الوقود أو محلات السوبر ماركت حيث تُذاب ويعاد تسخينها. الحشوات تتحمل هذه العملية دون أي تغيير.

حشوات كريمة

تعتبر نكهات الفانيليا أو شراب البيض (الإيچ نوج) أو الشوكولاتة أساس العرض، ولكن الخيارات البديلة لذيدة ومثيرة للاهتمام بنفس القدر: حشوات بنكهة جوز الهند أو التوفي أو حلوى الكوكوكا أو نكهة الشمبانيا.



حشوات فواكه ناعمة

يفضل العملاء عادةً الدونات المحشوة بحشوات شائعة جدًا في بولندا: الفراولة أو الكرز أو التوت. ومع ذلك، فقد يكون من المفيد أحيانًا تجربة واستخدام حشوات أخرى مميزة جدًا، مثل نكهة المشمش أو نكهة الكيوي.

نقترح أيضًا دونات مربى البرقوق. فهي نكهة كلاسيكية رائعة. المربي سميكة وفواحة و... برقوقية جدًا! نعددها من البرقوق عالي الجودة.



حشوات فواكه بقطع الفاكهة

حشوات الكشمش الأسود 50% والكرز 50% والتوت 60% هي أساس كعك الدونات الممتاز. منتجاتنا الجديدة: الفراولة 50% والتوت 35% ترضي أذواق العملاء الأكثر تطلبًا.



المؤلف: د. مهندس دوروتا تشيرفينسكا، قسم التغذية البشرية، معهد علوم التغذية البشرية، جامعة وارسو للعلوم الحياتية، وارسو
التحرير والتدقيق اللغوي: إيفا سوتسيك و داريوش سوتسيك
جميع الحقوق محفوظة
مالك حقوق النشر: كاندني داريوش سوتسيك