
Jesteś tutaj: [Aktualności](#) >

Pączki, pączusie...

09 luty 2018 15:10 [Pączki, pączusie...](#)



Dla cukierni F&F Dariusza Fryckowskiego z Łowina Tłusty Czwartek to spore wyzwanie. Na ten jedyny dzień w roku produkowane jest tutaj około 50 tysięcy pączków. 97 % z nich jest nadziewane powidłami a 3% advokatem.- Pączki wytwarzamy metodą naturalną- mówi Dariusz Fryckowski.- Bez polepszaczy, ulepszaczy. Na ciasto składają się: żółtka, drożdże, mleko, mąka, odrobina soli, niewielka ilość spirytusu, powidła śliwkowe no i oczywiście pomada plus posypka ze skórki pomarańczowej. W moich warunkach, na wytworzenie 50 tys. pączków potrzebne są 24 godziny. Oprócz tradycyjnego w tym dniu pieczywa robimy również faworki w ilości 150 kg. W nocy, w czwartek o godzinie 4 kierowcy wyruszają do wielu punktów sprzedaży na trasę w kierunkach: Tuchola, Świecie, Grudziądz, Toruń, Bydgoszcz, Piła, Poznań. Po drodze wstępują również do mniejszych miejscowości. O

godzinie 11 wszyscy są już z powrotem w bazie- dodaje.