



ReproKolinska

KO ZADIŠI PO DOMAČEM

Frizin novi

O IZDELKU

- je izboljševalec namenjen za proizvodnjo polpečenih in zamrznjenih pekovskih izdelkov
- lahko se uporablja tudi pri proizvodnji izdelkov iz zamrznjenega fermentiranega kvašeno listnatega testa
- izboljšuje strukturo glutenske mreže in omogoča boljše zadrževanje plinov
- omogoča dvig testa v peči
- izboljšuje okus in aromo izdelkov
- skorji izdelkov daje lepo barvo in primerno hrustljivost
- pri zamesu povečuje vpijanje vode
- zagotavlja primerno suhost testa za strojno obdelavo

DOZIRANJE

1 % na količino moke

PAKIRANJE

vreče 25 kg

PREDLAGANI TEHNOLOŠKI POSTOPEK

| | ZAMRZNJENO PECIVO | POLPEČENO PECIVO |
|---------------------------------|----------------------|---------------------|
| čas mesenja v spiralnih mešalih | 2 + 8 min | 4 + 7 min |
| temperatura testa | 22 - 24 °C | 25 - 26 °C |
| čas počivanja hlebčkov | 10 min | 10 min |
| fermentacijav komori | 30 - 35 min | 55 - 56min |
| temperatura končne fermentacije | - | 35 °C |

RECEPTURA

| | |
|--------------------|----------|
| pšenična bela moka | 100 kg |
| frizin novi | 1 kg |
| kvas | 3 - 4 kg |
| sol | 1,8 kg |
| margarina | 2 kg |
| voda | 56 l |

KO ZADIŠI PO DOMAČEM