



Koncentrat za pinco

O IZDELKU

- primeren je za izdelavo vseh vrst pinc
- omogoča hitro proizvodnjo sirnic oz. pinc
- izdelkom daje lepšo in enakomernejšo luknjičavo strukturo sredice in mehko
- izdelkom daje primerno svežino
- izdelkom daje prijetno aromo
- zmanjšuje vpliv nihanja kakovosti surovin
- primeren je tudi za peko drugega peciva (potic, štrukeljčkov, buhteljnov...)

DOZIRANJE

po recepturi

PAKIRANJE

vreče 10 kg

PREDLAGANI TEHNOLOŠKI POSTOPEK

čas mesenja v spiralnih mešalih	3 + 7 min
temperatura testa	30 °C
fermentacija v masi	30 min
oblikovanje	520 g
čas fermentacije v komori	60 min
temperatura pečenja	160 - 180 °C
čas peke	25 min

RECEPTURA

	SIRNICA/PINCA	DRUGA PECIVA
pšenična bela moka (TIP 500)	70 kg	85 kg
koncentrat za pinco	30 kg	15 kg
margarina	7 kg	4 kg
jedilna sol	-	0,43 kg
kvas	4 kg	4 kg
rum	1 l	1 l
voda	33l	33 l