

Koncentrat za krofe

O IZDELKU

- je primeren za izdelavo vseh vrst krofov in buhteljnov
- omogoča hitro proizvodnjo krofov
- izdelkom daje lepšo in enakomernejšo luknjičavo strukturo sredice in mehkobo
- izdelkom daje prijetno aromo
- še posebej je primeren za linjsko izdelavo krofov
- zmanjšuje vpliv nihanja kakovosti moke
- testo in izdelek sta primerna za zamrzovanje

DOZIRANJE

po recepturi

PAKIRANJE

vreče 25 kg

PREDLAGANI TEHNOLOŠKI POSTOPEK

čas mesenja v spiralnih mešalnikih	2 + 10 min
temperatura testa	26 - 27 °C
fermentacija v masi	5 - 10 min
oblikovanje	60 - 90 g
čas fermentacije v komori	60 - 90 min
temperatura olja	cca 175 °C
čas cvrenja	5 + 3 min

RECEPTURA

pšenična bela moka (TIP 500)	66 kg
koncentrat za krofe	33 kg
kvas	3 - 4 kg
rum	5 kg
olje (po želji)	1 - 2l
voda	46 - 50 l