

Koncentrat za krofe / krafne

O PROIZVODU

- pogodan je za izradu svih vrsta krafni i peciva
- omogućuje brzu proizvodnju krafni
- proizvodima daje ljepšu i ravnomjerniju strukturu sa rupicama u jezgri i mekoću
- proizvodima daje ugodnu aromu
- posebno je pogodan za izradu krafni
- smanjuje utjecaj fluktuacija kvalitete brašna
- tijesto i proizvod prikladni su za zamrzavanje

DOZIRANJE

po recepturi

PAKIRANJE

vreće 25 kg

PREDLOŽENI TEHNOLOŠKI POSTUPAK

vrijeme mijesenja u spiralnim miješalicama	2 + 10 min
temperatura tijesta	26 - 27 °C
fermentacija u masi	5 - 10 min
oblikovanje	60 - 90 g
vrijeme fermentacije u komori	60 - 90 min
temperatura ulja	cca 175 °C
vrijeme prženja	5 + 3 min

RECEPTURA

pšenično bijelo brašno (TIP 500)	66 kg
koncentrat za krafne	33 kg
kvasac	3 - 4 kg
rum	5 kg
ulje (po želji)	1 - 2l
voda	46 - 50 l