

Zmes za krofe / smjesa za krafne

O PROIZVODU

- pogodna za izradu svih vrsta krafni i peciva
- omogućuje brzu proizvodnju krafni
- daje proizvodima ljepšu i ujednačeniju strukturu jezgre i mekoću
- daje kori proizvoda lijepu boju i prekrasan "vijenac"
- proizvodima daje ugodnu aromu
- posebno je pogodan za linijsku proizvodnju 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 - 80 -90 g
vrijeme fermentacije u komori	60 - 90 min
temperatura ulja	cca 175 °C
vrijeme prženja	5 + 3 min

RECEPTURA

smjesa za krafne	100 kg
kvasac	3 - 4 kg
rum	2 kg
ulje (po želji)	1 -2 l
voda	46 - 50 l