

Koncentrat za sladka testa

krofi, pinca, potica

O IZDELKU

- je primeren za izdelavo vseh vrst izdelkov iz sladkih test
- vsebuje pšenično belo moko, jajca v prahu, mleko v prahu, sladkor, jedilna sol, emulgator (E472e, E471), sredstvo za obdelavo moke E300, encimi, naravno barvilo beta karoten, arome
- omogoča hitro proizvodnjo
- daje izdelkom lepšo in enakomernejšo poravost sredice in mehko
- daje skorji izdelkov lepo rjavo barvo
- daje izdelkom prijetno aromo
- testo in izdelki so primerni za zamrzovanje

DOZIRANJE

po recepturi

PAKIRANJE

vreče 25 kg

krofi

PREDLAGANI TEHNOLOŠKI POSTOPEK

čas mesenja v spiralnih mešalnikih	2 + 10 min
temperatura testa	26 - 27 °C
fermentacija v masi	5 - 10 min
oblikovanje/valjanje/nadev	80 -90 g
čas fermentacije v komori	60 -90 min
temperatura olja	cca 175 °C
čas cvrenja/peke	5 + 3 min

RECEPTURA

pšenična bela moka (TIP 500)	66 kg
koncentrat za sladka testa	33 kg
kvas	3 - 4 kg
rum	2 kg
olje (dodamo postopoma)	1 -2 l
sladkor (dodamo postopoma)	-
voda	46 l

Koncentrat za sladka testa

krofi, pinca, potica

pinca

PREDLAGANI TEHNOLOŠKI POSTOPEK

čas mosenja v spiralnih mešalnikih	2 + 10 min
temperatura testa	26 - 27 °C
fermentacija v masi	30 min
oblikovanje/valjanje/nadev	400 g
čas fermentacije v komori	60 - 80 min
temperatura olja	-
čas cvrenja/peke	25 min

RECEPTURA

pšenična bela moka (TIP 500)	70 kg
koncentrat za sladka testa	30 kg
kvas	6 kg
rum	-
olje (dodamo postopoma)	5 l
sladkor (dodamo postopoma)	12 kg
voda	40 l

potica

PREDLAGANI TEHNOLOŠKI POSTOPEK

čas mosenja v spiralnih mešalnikih	2 + 10 min
temperatura testa	26 - 27 °C
fermentacija v masi	-
oblikovanje/valjanje/nadev	800 g (z nadevom)
čas fermentacije v komori	60 - 80 min
temperatura olja	-
čas cvrenja/peke	60 min

RECEPTURA

pšenična bela moka (TIP 500)	70 kg
koncentrat za sladka testa	30 kg
kvas	5 kg
rum	-
olje (dodamo postopoma)	5 l
sladkor (dodamo postopoma)	7 kg
voda	45 l