

# Koncentrat za slatka tijesta

## krafne, pinca, potica

### O PROIZVODU

- pogodan je za izradu svih vrsta proizvoda od slatkog tijesta
- sadrži pšeničnu bijelo brašno, jaja u prašku, prašak za mlijeko, šećer, kuhinjsku sol, emulgator (E472e, E471), sredstvo za obradu brašna E300, enzime, prirodno bojilo beta karoten, arome
- omogućuje brzu proizvodnju
- daje proizvodima ljepšu i ravnomjerniju poravost sredice i mekoću
- daje proizvodima lijepu smeđu boju
- daje proizvodima ugodan miris
- tijesto i proizvodi su prikladni za zamrzavanje

### DOZIRANJE

po recepturi

### PAKIRANJE

vreće 25 kg

krafne

### PREDLOŽENI TEHNOLOŠKI POSTUPAK

vrijeme mijesjenja u spiralnim miješalicama	2 + 10 min
temperatura tijesta	26 - 27 °C
fermentacija u masi	5 - 10 min
oblikovanje/valjanje/punjenje	80 - 90 g
vrijeme fermentacije u komori	60 - 90 min
temperatura ulja	cca 175 °C
vrijeme prženja/pečenja	5 + 3 min

### RECEPTURA

pšenično bijelo brašno (TIP 500)	66 kg
<b>koncentrat za slatka tijesta</b>	33 kg
kvas	3 - 4 kg
rum	2 kg
ulje (dodaje se postepeno)	1 - 2 l
šećer (dodaje se postepeno)	-
voda	46 l

# Koncentrat za slatka tijesta

## krafne, pinca, potica

pinca

### PREDLOŽENI TEHNOLOŠKI POSTUPAK

vrijeme mijesenja u spiralnim miješalicama	2 + 10 min
temperatura tijesta	26 - 27 °C
fermentacija u masi	30 min
oblikovanje/valjanje/punjenje	400 g
vrijeme fermentacije u komori	60 - 80 min
temperatura ulja	-
vrijeme prženja/pečenja	25 min

### RECEPTURA

pšenično bijelo brašno (TIP 500)	70 kg
<b>koncentrat za slatka tijesta</b>	30 kg
kvas	6 kg
rum	-
ulje (dodaje se postepeno)	5 l
šećer (dodaje se postepeno)	12 kg
voda	40 l

potica

### PREDLOŽENI TEHNOLOŠKI POSTUPAK

vrijeme mijesenja u spiralnim miješalicama	2 + 10 min
temperatura tijesta	26 - 27 °C
fermentacija u masi	-
oblikovanje/valjanje/punjenje	800 g (zadevom)
vrijeme fermentacije u komori	60 - 80 min
temperatura ulja	-
vrijeme prženja/pečenja	60 min

### RECEPTURA

pšenično bijelo brašno (TIP 500)	70 kg
<b>koncentrat za slatka tijesta</b>	30 kg
kvas	5 kg
rum	-
ulje (dodaje se postepeno)	5 l
šećer (dodaje se postepeno)	7 kg
voda	45 l