

# Koncentrat za krofe - pinco - potico

## 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 mehkobo
- 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    |
| <b>koncentrat za krofe - pinco - potico</b> | 33 kg    |
| kvas                                        | 3 - 4 kg |
| rum                                         | 2 kg     |
| olje (dodamo postopoma)                     | 1 - 2 l  |
| sladkor (dodamo postopoma)                  | -        |
| voda                                        | 46 l     |

# Koncentrat za krofe - pinco - potico

pinca

## PREDLAGANI TEHNOLOŠKI POSTOPEK

|                                    |             |
|------------------------------------|-------------|
| čas mesenja 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 |
| <b>koncentrat za krofe - pinco - potico</b> | 30 kg |
| kvas                                        | 6 kg  |
| rum                                         | -     |
| olje (dodamo postopoma)                     | 5 l   |
| sladkor (dodamo postopoma)                  | 12 kg |
| voda                                        | 40 l  |

potica

## PREDLAGANI TEHNOLOŠKI POSTOPEK

|                                    |                   |
|------------------------------------|-------------------|
| čas mesenja 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 |
| <b>koncentrat za krofe - pinco - potico</b> | 30 kg |
| kvas                                        | 5 kg  |
| rum                                         | -     |
| olje (dodamo postopoma)                     | 5 l   |
| sladkor (dodamo postopoma)                  | 7 kg  |
| voda                                        | 45 l  |