

H-mix Plundr

Směs na výrobu plundrového těsta

Moderní směs pro snadnou a nenáročnou výrobu sladkého a slaného pečiva z plundrového těsta (plněné taštičky, briozky, croissanty). Směs je vhodná pro výrobu čerstvých, zamražených i předkynutých výrobků a plněného pečiva. Směs poskytuje lehké, rovnoměrně pórovité pečivo velkého objemu. Pro docílení výborné chuti výrobku je v této směsi např. aroma.



Balení: 10 kg **dávkování:** dle receptury

Základní receptura:

Pšeničná mouka T 512	100 kg
VITALCO H-MIX PLUNDR	18,5 kg
droždí	4-6 kg
olej	8 kg
voda	44 l

Technologický postup: Suroviny smísíme na záraz, 5 minut pomalu a 5-7 minut rychle. Teplota těsta 10-13° C. Po rozvážení necháme těsto 10 minut odpočinout. Přidáme tuk v plátech dle potřeby (25-30 % na těsto) a laminujeme dle zvyku (např. 2 x 4 nebo 3 x 3). Vytvarujeme polotovary a necháme kynout při teplotě 32-35° C a 80-85 % vlhkosti. Vsázíme při teplotě 200-220° C, zapařujeme a pečeme dle gramáže po dobu 12-15 minut.

Složení: Cukr krupice, glukóza, suš. vaječná melanž, sůl, fruktóza, pšeničná mouka, sušená syrovátka, emulgátor: E472e, pšeničný škrob, bambusová vláknina, protispěková látka: E170, látka zlepšující mouku: E300, enzymy.

Skladování: V suchu a chladu, v originálním obale.

Minimální trvanlivost: 12 měsíců od data výroby.

Koblihová směs extra - s vejci 30%

Směs na přípravu koblihových těst.

Směs je vhodná pro přípravu všech koblihových těst, jak ruční, tak průmyslové výroby. Finální výrobky dosahují dobrý objem, lahodnou chuť a příjemnou máslovou vůni. Výrobky vykazují nízkou nasákovost tuku při smažení.

balení: 25 kg **dávkování:** 30 % na mouku

Základní receptura:

pšeničná mouka hladká	100 kg
VITLACO KOBLIHOVÁ SMĚS 30%	30 kg
droždí čerstvé	7,3 kg
olej	5,2 l
voda	56 l

technologický postup: Suroviny mísíme na záraz 4 minuty pomalu a 7-8 minut rychle (teplota těsta 26-28 °C). Po vymíchání necháme těsto odpočinout 10-15 minut, nadělíme, stočíme a odsazujeme na plátýnko. Po vykynutí (32-35 °C, 75-80%) necháme klonky oschnout. Klonky vkládáme do smažicí pánve zámkem nahoru. Smažíme při teplotě 175 °C celkem 6,4 minuty (otáčíme po 2:20 minutě, 2:10 minutě, 1:40 minutě a 30 vteřinách).

složení: pšeničná mouka, cukr, palmový tuk, vaječná melanž, syrovátka, sůl, vaječný bílek, emulgátor (E 472e), glukózový sirup, antioxidanty (E 322, E 307, E 304, E 330), máslové aroma, kypřidla (E 450i, E 500ii), protispěková látka (E 170), mléčné deriváty, stabilizátor, barvivo: β-karoten, ethylvanilin, enzymy, aspartam, sacharin.

skladování: v suchu a chladu, v originálním obale.

minimální trvanlivost: 12 měsíců od data výroby.

