

Müslík

Směs na přípravu vícezrnné sladké pochoutky.



Směs z kvalitních zrn, která je určena pro výrobu speciální pochoutky na lineckém těstě.

balení: 10 kg **dávkování:** 100 %

základní receptura:

VITALCO MÜSLÍK 100 kg
invertní sirup 100 kg

technologický postup: Suroviny smísíme na záraz do vytvoření homogenní hmoty.

příprava lineckého těsta:

cukr 28 kg
stolní margarín 28 kg
vaječná melanž tekutá 8 kg
pšeničná mouka hladká 56 kg

Nejprve smícháme cukr a tuk, poté přidáme vejce a po malých částech mouku. Celkem hněteme 3 - 4 minuty do hladké pevné konzistence.

Hmotu z VITALCO MÜSLÍKU a invertního sirupu rozetřeme na vyválené linecké těsto a pečeme při teplotě 210 - 220 °C po dobu 26 - 30 minut (dle velikosti plechu).

složení: ovesné vločky, sezam, slunečnice, len, sója toastovaná, jablka sušená - mletá, zahušťovač (E 412, E 414, E 1422), cukr, kyselina citronová (E 330), skořice.

skladování: v suchu a chladu, v originálním obale.

minimální trvanlivost: 6 měsíců od data výroby.

Perníková směs

Směs na přípravu litého perníku.

Perníková směs je vhodná na výrobu litého perníku jak na plechy, tak do forem.

balení: 10 kg **dávkování:** 100 %

základní receptura:

VITALCO PERNÍKOVÁ SMĚS 100 kg
vaječná melanž tekutá 15 kg
olej stolní 25 l
voda 50 l

technologický postup: Suroviny smísíme ve šlehači 4 - 6 minut na střední otáčky. Těsto necháme 10 minut odpočinout. Nalijeme na plech nebo do forem a pečeme při teplotě 160 °C po dobu 45 minut.

složení: pšeničná mouka, cukr, mléko sušené, kypřicí látky: E 450, E 500(II), kakaový prášek, perníkové koření, sůl.

skladování: v suchu a chladu, v originálním obale.

minimální trvanlivost: 12 měsíců od data výroby.



Výrobky doporučujeme pocukrovat dekoračním posypem Vitalco Sněhulka.