

Helios

Netradiční směs na výrobu kukuřičného pečiva se slunečnicí.



Světlá vícezrnná směs s vysokým obsahem kukuřičné mouky propůjčuje těstu příjemný sluneční odstín s barevně kontrastním obsahem slunečnicového semínka. Vyvážený poměr vstupních surovin dodává výrobkům jedinečnou chuť.

balení: 25 kg **dávkování:** dle receptury

základní receptura na plundr:

| | |
|-----------------------|-----------|
| pšeničná mouka | 70 kg |
| VITALCO HELIOS | 30 kg |
| droždí | 5 kg |
| olej | 4 l |
| voda | 43 - 48 l |
| margarín tažný | 25 % |

technologický postup: Suroviny smísíme na záraz, 4-5 minut pomalu a 5-7 minut rychle. Teplota těsta 10 - 13 °C. Přidáme tuk v plátech dle potřeby (25 - 30 % na těsto) a laminujeme dle zvyku (např. 2 x 4 nebo 3 x 3). Vytváříme polotovary a necháme kynout při teplotě 32 - 35 °C a 80 - 85 % vlhkosti. Vsázíme při teplotě 230 °C, zaparíme a dopékáme při teplotě 210 °C po dobu 12 - 15 minut.

složení: kukuřičná mouka, slunečnice, sůl, cukr, syrovátka, pšeničný lepek, pšeničná mouka, emulgátor (E 472e), barviva (E 100, E 160a), látka zlepšující mouku (E 300), enzymy.

skladování: v suchu a chladu, v originálním obale.

minimální trvanlivost: 12 měsíců od data výroby.

Bramborová směs

Směs pro přípravu bramborového pečiva a chleba

Bramborová směs je sypká směs na přípravu smažených a pečených výrobků – speciálního pečiva s přidavkem sušených brambor a např. česnekovým posypem. Specifická chuť, vláčná střídka a doporučený atraktivní tvar je velmi dobrým obchodním artiklem.

Základní receptura:

| | |
|--------------------------------|--------|
| Pšeničná mouka T 512 | 60 kg |
| VITALCO BRAMBOROVÁ SMĚS | 40 kg |
| droždí | 5 kg |
| olej | 2 kg |
| sůl | 1,5 kg |
| voda | 65 l |

Technologický postup: Z uvedených surovin a vody vymíchat obvyklým způsobem středně tuhé těsto o teplotě 28 - 30 st.C a nechat 10 - 15 min. odpočinout. Pak rozdělit na řezy a vše dobře pomoučit, protože se jedná o bramborové těsto! Housky doporučujeme posypat pikantní a nebo česnekovou směsí. Pak nechat dobře nakynout. Péci při teplotě o 30° C nižší než pečete běžně pečivo. Doba pečení je obdobná jako u běžného pečiva. Optimální se jeví vzhled i chuť tehdy, když se na houskách objevují zlatavé fleky. Koření v posypu se nesmí spálit.



Složení: upravená bramborová kaše (brambory, emulgátory (E 472i, E 471), antioxidant (E 304), konzervant (E 223), barvivo (E 100)), pšeničná mouka, pšeničná bílkovina, zlepšující přípravek (emulgátor (E 472e), pšeničný škrob, protispěková látka (E 170), látka zlepšující mouku (E 300), enzymy, sladová moučka, sůl

Balení: 25 kg

Skladování: v suchu a chladu, v originálním obale

Minimální trvanlivost: 12 měsíců od data výroby

Pro zvýraznění vzhledu pečiva doporučujeme použít Vitalcosyp.