

Art.Nr. 20-03-37

## Vesna Mix

**Světlá vícezrná směs pro výrobu chlebů a pečiva.**



Světlá vícezrná směs s vysokým obsahem semen je vhodná pro ruční i průmyslové zpracování. Výrobky s použitím této směsi mají výrazný objem a zajímavý barevný kontrast střídky.

**balení:** 25 kg **dávkování:** 20 % na mouku

### základní receptura na pečivo:

pšeničná mouka	100 kg
<b>VITALCO VESNA MIX</b>	20 kg
droždí	4 kg
olej	4 l
voda	55 - 58 l

**technologický postup:** Suroviny smísíme na záraz 4 - 6 minut pomalu a 7 - 8 minut rychle. Těsto necháme 10 minut odpočinout. Vytvarujeme polotovary a necháme cca 40 - 50 minut kynout (dle velikosti výrobků) při teplotě 32 - 35 °C a vlhkosti 70 - 80%. Vsázíme při teplotě 270 °C, zapaříme a dopékáme po dobu 12 - 16 minut při teplotě 250 °C.

**složení:** Iněné semínko, sójová drť, slunečnice, sůl, sezam, sojová mouka, pšeničný kvas, syrovátka, pšeničná mouka, žitná mouka, emulgátor (E 472e), protispěková látka (E 341e), enzymy, látka zlepšující mouku (E 300), lešticí látka (E 910).

**skladování:** v suchu a chladu, v originálním obale.

**minimální trvanlivost:** 12 měsíců od data výroby.

## Variabilní receptury:

### Světlý vícezrný croissant

#### receptura:

mouka pšeničná	100 kg
<b>VITALCO VESNA MIX</b>	20 kg
droždí	6 kg
cibule sušená restovaná	15 kg
voda (studená 4°C)	52 l
margarín tažný	25 %

**technologický postup:** Suroviny na vodánek smícháme na záraz 4 - 5 minut pomalu a 6 - 7 minut rychle. Cibuli lehce vmísíme ke konci míchání. Teplota těsta 10 - 13° C. Po rozvážení točů necháme těsto 10 minut odpočinout, přidáme tuk na provalování a skládáme. Doporučené skládání například 2 x 4. Hotové polotovary necháme kynout při teplotě 32 - 35 °C a vlhkosti 80 - 85%. Vsázíme při teplotě 230 °C, zapaříme a dopékáme po dobu 13 - 15 minut.



### Olivová bageta

#### receptura:

pšeničná mouka	100 kg
<b>VITALCO VESNA MIX</b>	20 kg
droždí	4 kg
olivový olej	4 l
olivy černé, zelené	10 kg
voda	60 l

**technologický postup:** Suroviny smísíme na záraz 4 - 5 minut pomalu a 6 - 8 minut rychle. Olivy lehce vmísíme ke konci míchání. Těsto necháme 10 minut odpočinout. Vytvarujeme polotovary a necháme cca 35 - 45 minut kynout (dle velikosti výrobků) při teplotě 32 - 35 °C a vlhkosti 70 - 80%. Vsázíme při teplotě 270 °C, zapaříme a dopékáme po dobu 14 - 16 minut při teplotě 250 °C.

**Pro zvýraznění vzhledu pečiva doporučujeme použít Vitalcosyp.**