

BERLINER-MIX 50

- Područje primjene:** Mješavina za izradu pokladnica (krafna) i sličnih proizvoda
- Doziranje:** 50%, prema uputama proizvođača
- Sastojci:** Pšenično brašno (tip 550), biljno ulje, jaja u prahu, šećer, emulgatori E 471, E 322, E 472e, sirutka u prahu, sol, pšenični gluten, glukozni sirup, tvari za rahljenje E 450, E 500, zgušnjivač E 412, mliječne bjelancevine, sojino brašno, aroma, tvar za tretiranje brašna E 300, bojilo E 101, enzimi
- Prednosti kvalitete:** Brza, jednostavna i racionalna priprema tijesta. Tijesto je suho i pogodno za obradu. Pruža optimalnu sigurnost u pogonu neovisno o vođenju tijesta, visoku stabilnost i toleranciju u fermentaciji. Sadrži jaja i masti i može se primijeniti i za druge pekarske proizvode od kvasnog tijesta.
- Pakovanje:** 12,5 kg u papirnatim vrećama
- Uvjeti skladištenja:** Na suhom mjestu u zatvorenoj ambalaži na temperaturi do 25°C, dalje od izvora jakih mirisa
- Rok valjanosti:** 6 mjeseci uz pravilne uvjete skladištenja



BROSS TRADE d.o.o.
www.bross-trade.hr


IREKS

Upute za rad

RECEPTURA

POKLADNICE (KRAFNE):

	masa/%	masa/kg
BERLINER-MIX 50	50,0	5,000
PŠ. BRAŠNO (TIP 550)	50,0	5,000
KVASAC*	6,0	0,600
VODA*	oko 40,0	4,000
MASA TIJESTA		14,600

*masu kvasca i vode prilagoditi tehnološkom procesu

OPIS TEHNOLOŠKOG PROCESA - DIREKTNI POSTUPAK

Vrijeme zamjesa:	3 + 9 minuta, spiralna mijesilica
Temperatura tijesta:	27°C
Odmaranje tijesta:	nema
Odvaga za prešu:	1,200 - 1,800 kg
Odmaranje u tjestenim kuglama:	10 minuta
Dijeljenje / oblikovanje:	0,040 - 0,060 kg
Završna fermentacija:	60 - 70 minuta
Temperatura ulja za pečenje:	175 - 180°C
Vrijeme pečenja:	3 + 3 + 1 minuta

POSTUPAK USPORENE FERMENTACIJE

Prema recepturi pripremiti tijesto i uobičajeno ga obraditi. Potom tjestene komade skladištiti u hladnom prostoru na temperaturi (0 do 2°C) maksimalno 18 sati. Nakon toga izvaditi iz hladnog prostora i pustiti fermentirati u klimatiziranom prostoru u komori (32°C, 75% rel. vlaga) oko 90 minuta. Prije prženja tjestene komade preporučujemo dobro posušiti.

POSTUPAK PREKINUTE FERMENTACIJE

Nakon pripreme tijesta i obrade, tjestene komade zamrznuti i ostaviti skladištiti.
...za 1 - 2 dana na temperaturi -10°C
...za 2 - 7 dana na temperaturi -18°C (zapakirano)
Nakon skladištenja izvaditi iz zamrzivača i ostaviti 60 minuta na sobnoj temperaturi.
Završna fermentacija je u komori oko 100 minuta. Prije prženja tjestene komade preporučujemo dobro posušiti.



BROSS
TRADE d.o.o.

www.bross-trade.hr


IREKS