

GOLDEN LUX

- Područje primjene:** Gotova mješavina za proizvodnju sočnih biskvitnih kolača
- Doziranje:** 100 %, prema uputama proizvođača
- Sastojci:** Šećer, pšenično brašno (tip 550), pšenični škrob, jaja u prahu, modificirani škrob E 1414, osušeni glukozni sirup, sirutka u prahu, tvari za rahljenje E 450, E 500; bjelanjak u prahu, biljno ulje, emulgatori E 472e, E 481, E 472b, E 475; sol, zgušnjivač E 415, obrano mlijeko u prahu, arome, bojilo E 160a
- Prednosti kvalitete:** Brza i jednostavna priprema sočnih, mekanih biskvitnih kolača. Kombiniranjem s raznim sastojcima (sjeckani orašasti plodovi, suho voće, čokolada, pripremljeni nadjevi i kreme..) može se prirediti široki asortiman kolača.
- 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:** 9 mjeseci uz pravilne uvjete skladištenja



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


IREKS

Upute za rad

RECEPTURA 1:

SOČNE ŠNITE S BADEMOM I ČOKOLADOM

	masa/kg
GOLDEN LUX	1,000
ULJE	0,450
VODA	0,450
UKUPNA MASA	1,900

Radne upute: Sastojke pomiješati zajedno oko 3 minute dok masa ne postane glatka. Puniti u papirnate modele oko 0,450 kg mase, posipati listićima badema i komadićima čokolade te staviti peći.

Temperatura pečenja: oko 180°C
Vrijeme pečenja: oko 25 minuta ili ovisno o masi biskvitnog tijesta

RECEPTURA 2:

SOČNI MINI KUGLOF

	masa/kg
GOLDEN LUX	1,400
MASLAC	0,455
ULJE	0,175
CRVENO VINO	0,300
VODA	0,330
AROMA, po želji	
UKUPNA MASA	2,660

Radne upute: Sastojke pomiješati zajedno oko 3 minute dok masa ne postane glatka. Puniti u Bandolino modele oko 0,075 kg mase te staviti peći. Nakon pečenja, premazati fondantom i po želji dekorirati/prošarati pink fondantom u obliku niti. U sredinu mini kuglofa staviti/napuniti marcipan masu te dekorirati maraskino višnjom.

Temperatura pečenja: oko 180°C
Vrijeme pečenja: oko 30-35 minuta



BROSS
TRADE d.o.o.

www.bross-trade.hr

IREKS