

KROSAN

Područje primjene:	Gotova mješavina za izradu peciva i kolača od lisnatog tijesta
Doziranje:	100%, prema uputama proizvođača
Sastojci:	Pšenično brašno (tip 550), šećer, obrano mlijeko u prahu, sol, pšenični gluten, emulgator E 472e, tvar za tretiranje brašna E 300, enzimi
Prednosti kvalitete:	Brza i jednostavna priprema tijesta, koje se lagano obrađuje
Pakovanje:	25 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 1

KROASANI

	masa/%	masa/kg
KROSAN	100,0	10,000
MARGARIN	5,0	0,500
KVASAC	5,0	0,500
VODA (hladna)	oko 45,0	4,500
MASA TIJESTA		15,500

OPIS TEHNOLOŠKOG PROCESA

Vrijeme zamjesa: 3 + 2 min, spiralna mijesilica
Temperatura tijesta: 24°C
Odmaranje tijesta: oko 20 min
Ulaganje 25 % margarina za lisnato tijesto na masu tijesta za laminiranje
Presavijanje - laminiranje*:
- 3 x 3 uz hlađenje oko 10 min u rashladnoj komori ili hladnjaku iza svakog laminiranja.
Oblikovanje, mogućnosti nadjeva:
- marmelada, krema izrađena s **MELLA KREMOM**
Završna fermentacija: 40 - 50 min
Temperatura pečenja: oko 220°C
Vrijeme pečenja: 16 - 18 min (oko 0,10 kg)

*Zadnje laminiranje treba biti debljine 3 - 4 mm za kroasane. Dobiveno tijesto reže se u trokute širine 10 cm i visine 20 cm.

RECEPTURA 2

BUTTER ŠTANGICE

	masa/%	masa/kg
KROSAN	100,0	10,000
KVASAC	4,0	0,400
ŠEĆER	3,0	0,300
MASLAC	10,0	1,000
AROMA MASLACA 04006/1	1,0	0,100
VODA (40°C)	42,0	4,200
MASA TIJESTA		15,100

OPIS TEHNOLOŠKOG PROCESA

Vrijeme zamjesa: 3 + 5 min, spiralna mijesilica
Temperatura tijesta: 28 - 29°C
Odmaranje tijesta: 10 min
Dijeljenje za prešu: 1,900 kg
Oblikovanje: duguljasto
Završna fermentacija: 50 min
Premazivanje jajima, narezivanje
Temperatura pečenja: 200°C → 180°C
Vrijeme pečenja: oko 13 min



BROSS
TRADE d.o.o.

www.bross-trade.hr


IREKS