

MELLA FG PLUS

- Područje primjene:** Poboľšivač za dizana tijesta i fine pekarske proizvode
- Doziranje:** 3 - 5% na masu brašna
- Sastojci:** Pšenično brašno (tip 550), emulgatori E 481, E 472e; dekstroza, regulator kiselosti E 170, sojino brašno, tvar za tretiranje brašna E 300, enzimi
- Prednosti kvalitete:** Tijesto se lakše obrađuje, ima povećanu stabilnost pri fermentaciji. Posebno dobri učinci stabilnosti i kvalitete dobivaju se pri postupcima hlađenja i zamrzavanja.
- Pakovanje:** 12,5 i 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:** 12 mjeseci uz pravilne uvjete skladištenja



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


IREKS

Upute za rad

MELLA FG PLUS koristi se kao dodatak pri izradi tijesta za pletenice, pince, briošne, pokladnice, lisnata tijesta, orahnjače, makovnjače i sl.

RECEPTURA 1

PLETENICE

	masa/kg
PŠENIČNO BRAŠNO (TIP 550)	10,000
MELLA FG PLUS	0,300
KVASAC	0,800
MASLAC (MARGARIN)	1,500
ŠEĆER	1,500
SOL	0,150
JAJA	1,500
VODA	oko 3,000
MASA TIJESTA	18,750

RECEPTURA 2

KROASANI*

	masa/kg
PŠENIČNO BRAŠNO (TIP 550)	10,000
MELLA FG PLUS	0,500
KVASAC	0,500
MARGARIN	0,800
ŠEĆER	1,000
SOL	0,200
JAJA	1,000
VODA (hladna)	oko 4,000
MASA TIJESTA	18,000

RECEPTURA 3

PINCA/SIRNICA

	masa/kg
PŠENIČNO BRAŠNO (TIP 550)	10,000
SOL	0,150
ŠEĆER	1,800
MARGARIN	1,500
KVASAC	0,800
MELLA FG PLUS	0,500
JAJA	1,000
VANILIN ŠEĆER	0,200
BETA-KAROTEN	0,005
AROMA SIRNICE 02877	0,030
VODA	3,000
MASA TIJESTA	18,985

OPIS TEHNOLOŠKOG PROCESA

Vrijeme zamjesa: 2 + 6 min, spiralna mijesilica
Temperatura tijesta: oko 28°C
Odmaranje tijesta: 10 min
Završna fermentacija: oko 60 min
Temperatura pečenja: oko 200°C
Vrijeme pečenja: 25 min (250g)

OPIS TEHNOLOŠKOG PROCESA

Vrijeme zamjesa: 3 + 1 min, spiralna mijesilica
Temperatura tijesta: 24 - 25°C
Odmaranje tijesta: 10 min
Završna fermentacija: 50 - 60 min
Temperatura pečenja: 220°C
Vrijeme pečenja: 16 - 18 min

* Na 1 kg tijesta utisne se 0,25 kg margarina za lisnato tijesto, obrada uobičajena za kroasane.

OPIS TEHNOLOŠKOG PROCESA

Vrijeme zamjesa: 3 + 7 min, spiralna mijesilica
Temperatura tijesta: 30°C
Odmaranje tijesta: 45 min
Dijeljenje, oblikovanje: 0,52 kg
I fermentacija: 90 min
- Premazivanje jajima i narezivanje, posipavanje kristalnim šećerom
II fermentacija: oko 25 min
Temperatura pečenja: 180°C → 160°C
Vrijeme pečenja: oko 25 min



BROSS
TRADE d.o.o.

www.bross-trade.hr


IREKS