

ПЕИНИРЛИ: Пейнирли с КРОКИА



210381 БРАШНО КРОКИА

Сол

450104 ЕКСТРА ВЪРДЖИН ЗЕХТИН

Мая

Вода (20° - 22° C)

5.000 гр.

110 гр.

200 гр.

50 гр.

3.500 гр.

Начин на работа

Месим за 10мин. на бавна скорост брашното КРОКИА с маята и 80% от водата. През последните 5мин. добавяме останалите 20% от водата, зехтина и солта.

Общо време за месене: 15мин.

Температура на тестото: 22° - 25° C

Почивка на тестото на стайна температура за 60мин. покрит със стреч фолио.

Режем на парчета по 200 гр. и оформяме.

Почивка на тестото 120мин. покрит със стреч фолио.

Оформяме ПАНИНИ с брашно **Polverina MOLINO DENTI** и поставяме продукти по желание.

Оформяме пейнирли.

Печене

Температура на печене: 220° - 230° C

Време за печене: 10 – 12мин., в зависимост от фурната

ПЕЙНИРЛИ с КРОКИА

Благодарение на термично обработените трици и зародиш (ИНФИБРА) и съвместно с оризово брашно и квас, италианското брашно 00, получава много силна и здрава структура, подходяща за ПИНСА, ПИЦА, ФОКАЧИА, ПАНИНИ, ПЕЙНИРЛИ и други snackове.

ВНИМАНИЕ :

При ползване на други суровини или дозировки от представените, трябва да се промени технологията, а резултатите ще бъдат други! Приложената рецепта и технология е оформена за ползване на конкретните кодове суровини с цел **МАКСИМАЛНО КАЧЕСТВО!**



Обърнете се към
технолозите на АЛМА ЛИБРЕ:
Тел.0878984887,
0878257904

Пейнирли КРОКИА/КРЕДИТЕЛА



210381	БРАШНО КРОКИА	5.000 гр.
	Сол	110 гр.
450104	ЕКСТРА ВЪРДЖИН ЗЕХТИН	200 гр.
	Мая	50 гр.
	Вода (20° - 22° C)	3.500 гр.

Начин на работа

Месим за 10мин. на бавна скорост брашното КРОКИА с маята и 80% от водата. През последните 5мин. добавяме останалото 20% от водата, зехтина и солта.

Общо време за месене: 15мин.

Температура на тестото: 22° - 25° C

Почивка на тестото на стайна температура за 30мин. покрит със стреч фолио.

Режим на парчета по 200 гр. и оформяме.

Почивка на тестото 120мин. покрит със стреч фолио.

Оформяме ПЕЙНИРЛИ с **Polverina MOLINO DENTI** и добавяме **Creditella CREDIN**.

Печене

Тампература на печене: 220° - 230° C

Време за печене: 10 – 12мин., в зависимост от фурната

Декорираме по желание.

ПЕЙНИРЛИ с КРОКИА

Благодарение на термично обработените трици и зародиш (ИНФИБРА) и съвместно с оризово брашно и квас, италианското брашно 00, получава много силна и здрава структура, подходяща за ПИНСА, ПИЦА, ФОКАЧИА, ПАНИНИ, ПЕЙНИРЛИ и други snackове.

ВНИМАНИЕ :

При ползване на други суровини или дозировки от представените, трябва да се промени технологията, а резултатите ще бъдат други! Приложената рецепта и технология е оформена за ползване на конкретните кодове суровини с цел **МАКСИМАЛНО КАЧЕСТВО!**



Обърнете се към
технолозите на АЛМА ЛИБРЕ:
Тел.0878984887,
0878257904



СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 210381

КРОКИА

Състав: Меко пшенично италианско брашно тип 00, оризово нишесте, оризово брашно, пшенична квас, термично обработени трици и зародиш (ИНФИБРА).

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	346KCAL / 1466KJ
МАЗНИНИ	1,5гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,3гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	69гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	3,4гр.
ФИБРИ	2,9гр.
ПРОТЕИНИ	12гр.
СОЛ	<0

Опаковка : чувал 12,5кг.

Произведено във ИТАЛИЯ / МОЛИНО ДЕНТИ

Вносител : АЛМА ЛИБРЕ ЕООД – 1346 София, кв. Волуяк Ул. Зорница 99 тел. 9379999

Срок на годност: виж опаковката

Съхранение – транспортиране : при стайна, температура на сухо.

Продуктът не съдържа ГМО суровини или съставки, отговаря на всички европейски норми и наредби и е годно за човешка консумация.

София

АЛМА ЛИБРЕ ЕООД



