

Виенска сладка фокача с ДОЛЧЕ ВИВО



210380	ДОЛЧЕ ВИВО	4.000 гр.
	Пълномаслено мляко	1.000 гр.
184015	БРИТАНСКО масло БАУРАЛИЯ82%	1.000 гр.
	Яйца	1.000 гр.
	Жълтъци от яйца	700 гр.
	Сол	80 гр.
	Мая	160 гр.
	Кристална захар	360 гр.

Начин на работа:

Месим брашното **ДОЛЧЕ ВИВО** с яйцата, млякото, маята и солта докато се оформи гладко тесто, месим само на бавна скорост. После добавяме жълтъците и постепенно на дози захарта. На края добавяме маслото на дози.

Почивка на тестото 120мин. / Температура: 24° – 26° C

Режем тестото на парчета по 250гр. Оформяме и поставяме в тавички с диаметър 20см. предварително намазани с масло и поръсени с захар.

Втасвател: Време: 90 мин. / Влага: 28° C

Намазваме с яйца и поставяме нестандартни парчета масло БЕУРАЛИЯ и и парчета от плодове в повърхността на тестото. После поръсваме с кристална захар.

Печене: Температура: 180° C / Време: около 18 - 20 мин.

ВИЕНСКА СЛАДКА ФОКАЧА с ДОЛЧЕ ВИВО

Маяно сладко тесто с френско масло 82% БАУРАЛИЯ от региона на БРЕТАНИ получава други вкусови качества с включване на изпечени трици и зародиш (ИНФИБРА). Сладката традиционна италианска фокача с плодове става известна в Австрия като ВИЕНСКА ФОКАЧА.

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: 210380 ДОЛЧЕ ВИВО / DOLCE VIVO

Сладка смес за тесто, немски гевреци, кофе кейк, донът, панетоне и др.

Състав: пшенично италианско брашно тип 00, захар, суха дива натурална мая от мека пшеница, натурален глутен от мека пшеница, ИНФИБРА (бавно изпечени трици и зародиш), емулгатор E471

Може да съдържа следи от: яйца, от лупина, соя или продукти от соя.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	369KCAL (1564KJ)
МАЗНИНИ	4,1гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	1,5гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	68гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	16гр.
ПРОТЕИНИ	15гр.
СОЛ	0,01гр.
ФИБРИ	2,6гр.

Приложение: Смес за приготвяне на сладко тесто с мая, тип бриош, коломба, козунаци и др. лесен за употреба със стабилен резултат и голяма свежест. Възможност за разнообразни приложения

Опаковка : чувалкг.

Произведено във ИТАЛИЯ. МОЛИНО ДЕНТИ

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

Срок на годност: виж опаковката (12 месеца от производството)

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

