

Кроасан с ДОЛЧЕ ВИВО



210380	ДОЛЧЕ ВИВО	2.000 гр.
	Вода	300 гр.
	Пълномаслено мляко	400 гр.
184015	БРИТАНСКО масло БАУРАЛИЯ 82%	300 гр.
	Сол	25 гр.
	Мая	80 гр.
090225	Натурална ванилия	1 бр.
184001	За ламиниране масло ЕЛЕВИР 84%	1.000 гр.

Начин на работа:

Хомогенизираме брашното, млякото, водата, солта и маята докато се развият добре глутените само на бавна скорост. Добавяме зърната от ванилията и маслото и хомогенизираме добре тестото. Месим докато тестото стане гладко и го оставяме за 60мин. на стайна температура, покрито с фолио. После, разделяме тестото и поставяме в хладилник на 4° С за 12часа.

Следващия ден ламинираме с масло ЕЛЕВИР 84% (предварително ламиниран на 7 mm.). Оформяме една четворна и после една тройна згъвка и оставяме тестото да почине в хладилника за 60мин.

Отваряме лист на 4 mm. Режем на парчета 8 X 15 см., и по желание добавяме батон ШКОЛАД и завиваваме.

ВТАСВАНЕ: Време: около 180мин Влага: 26° - 27° С Печене в конвектомат Температура 165° С Бреме: около18мин. На края отваряме тамперите.

КРОАСАН с ДОЛЧЕ ВИВО

Класическо маяно кроасаново тесто с френско масло и изпечени трици и зародиш (ИНФИБРА) в тестото което придава много специален вкус и допълнителни природни аромати в този кроасан. Ламинираме с френско МАСЛО 84% ЕЛЕВИР.

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

