

Chimney Cake

Pekařská směs

Sypká směs pro výrobu trdelníků a dalších variací sladkého pečiva.

Výhody:

- ✓ jednoduchá výroba těsta
- ✓ variabilní použití směsi pro výrobu sladkého pečiva
- ✓ těsto i finální výrobky lze kombinovat a dochucovat různými náplněmi, přísadami

Dávkování:

25 % směsi na hmotnost mouky

Složení:

sušené mléko plnotučné; cukr; **pšeničná** mouka; sladový výtažek sušený (56 % pšenice, 44 % ječmen); sůl; **pšeničný lepek**; kukuřičná mouka; emulgátory: E 481, E 472e; deaktivované droždí sušené; látka zlepšující mouku: kyselina askorbová (E 300); enzymy.

Balení:

15 kg (pytel s PE vložkou)

Skladovací podmínky:

Teplota do 25 °C a relativní vlhkost vzduchu do 70 %

Doba trvanlivosti:

12 měsíců v originálním balení



Trdelník

Suroviny	Množství
Pšeničná mouka T 530	100 kg
CHIMNEY CAKE	25 kg
Olej	4 kg
Droždí pekařské	4 kg
Voda	50 kg
Celkem	183 kg

Výroba

Mísení	12 min pomalu
Teplota těsta	28-30 °C
Zrání	15 minut (případně 6 hodin v lednici)
Navážka	dle potřeby
Tvar	pruh těsta navineme na válcovou formu, potřeme olejem a po upečení sypeme cukrem nebo dozdobíme dle chuti
Kynutí	40-60 min / 35 °C / 75 %
Pečení	5-10 min / 280 °C na grilu (dle velikosti a typu grilu)

Chimney Cake

Pekařská směs

Sypká směs pro výrobu trdelníků a dalších variací sladkého pečiva.

Výhody:

- ✓ jednoduchá výroba těsta
- ✓ variabilní použití směsi pro výrobu sladkého pečiva
- ✓ těsto i finální výrobky lze kombinovat a dochucovat různými náplněmi, přísadami

Dávkování:

25 % směsi na hmotnost mouky

Složení:

sušené mléko plnotučné; cukr; pšeničná mouka; sladový výtažek sušený (56 % pšenice, 44 % ječmen); sůl; pšeničný lepek; kukuřičná mouka; emulgátory: E 481, E 472e; deaktivované droždí sušené; látka zlepšující mouku: kyselina askorbová (E 300); enzymy.

Balení:

15 kg (pytel s PE vložkou)

Skladovací podmínky:

Teplota do 25 °C a relativní vlhkost vzduchu do 70 %

Doba trvanlivosti:

12 měsíců v originálním balení



Trdelníkový koláč

Suroviny	Množství
Pšeničná mouka T 530	100 kg
CHIMNEY CAKE	25 kg
Olej	12 kg
Droždí pekařské	8 kg
Voda	50 kg
Těsto celkem	195 kg

Skořicová náplň:

SKOŘICOVÁ NÁPLŇ	50 kg
Margarin	30 kg
Rozinky	15 kg
Voda	10 kg
Náplň celkem	105 kg

Výroba

Mísení	4+4 min
Teplota těsta	28-30 °C
Zrání	20 minut
Navážka	dle potřeby
Tvar	těsto vyválíme, potřeme náplní, svineme, nakrájíme a naskládáme do formy
Kynutí	30-35 min / 35 °C / 75 %
Pečení	25-30 min / 180+160 °C