

Kardamom

Mix

Pekařská směs

Aromatická pekařská směs určená pro výrobu briošek, sladkého pečiva a speciálních druhů chleba.

Výhody:

- ✓ obsah exotického kardamomu a skořice ve směsi dodává hotovým výrobkům lahodnou chuť a vůni, známou především z tradičních skandinávských sladkých pokrmů
- ✓ umožňuje výrobu různých druhů příjemně aromatického pečiva a chleba
- ✓ zlepšuje vláčnost a zpracovatelnost vyráběných těst

Dávkování:

5-10 % na hmotnost mouky

Složení:

cukr; pšeničná mouka; sůl; kardamom (7 %); pšeničný lepek; ječná sladová mouka; skořice; hrachová vláknina; látka zlepšující mouku: kyselina askorbová E 300; deaktivované droždí sušené; enzymy.

Balení:

25 kg (pytel s PE vložkou)

Skladovací podmínky:

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

Doba trvanlivosti:

6 měsíců v originálním balení



Švédský pletenec (70 g)

Suroviny	Množství
Pšeničná mouka T 530	100 kg
KARDAMOM MIX	10 kg
Droždí pekařské	6 kg
Cukr	14 kg
Sůl	1,2 kg
Máslo	13 kg
Voda	40 kg
Celkem	184,2 kg

Výroba

Mísení	4+5 min
Teplota těsta	26-28 °C
Zrání	20 min
Navážka	80 g
Tvar	pletenec
Kynutí	50-60 min / 32 °C / 75 %
Pečení	14-16 min / 200 °C

Výživové údaje (průměrné hodnoty na 100 g výrobku vyrobeného dle uvedené receptury):

energetická hodnota	1412 kJ / 333 kcal
tuky	1,4 g
z toho nasycené mastné kyseliny	0,2 g
sacharidy	68,0 g
z toho cukry	35,7 g
vláknina	5,6 g
bílkoviny	9,4 g
sůl	11,8 g