

Koblihový koncentrát s vejci

Směs na jemné pečivo

Sypký 25% koblihový koncentrát se sušenými vejci pro snadnou výrobu koblih.

Výhody:

- ✓ jednoduchá výroba těsta bez použití čerstvých vajec
- ✓ vysoká stabilita během kynutí zaručující velký objem koblihových tvarů
- ✓ nízká nasákavost tuku koblih, které se po usmažení nepropadají
- ✓ výrazně prodloužená čerstvost výrobků

Dávkování:

25 % na hmotnost mouky

Složení:

přípravek (**laktóza**, emulgátory: E 471, E 472e, E 481, sušená **syrovátka**, **pšeničný lepek**, maltodextrin (kukuřičný), sušené **vaječné bílky** (7,5 %), palmový tuk, aroma, řepkový olej, látka zlepšující mouku: kyselina askorbová (E 300), L-cystein (E 920), enzymy, koření); sušená **vaječná** melanž (23 %); **pšeničná** mouka; cukr; vanilinový cukr (cukr, aroma: ethylvanilin); sůl; barvivo: karoteny (E 160a).

Balení:

25 kg (pytel s PE vložkou)

Skladovací podmínky:

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

Doba trvanlivosti:

12 měsíců v originálním balení



Kobliha (50 g)

Suroviny	Množství
Pšeničná mouka T 530	100 kg
KOBLIHOVÝ KONC. s vejci	25 kg
Margarín stolní	8 kg
Droždí pekařské	7,5 kg
Voda (cca 10 °C)	48 kg
Celkem	188,5 kg

Výroba

Mísení	4+8-10 min
Teplota těsta	24-27 °C
Zrání	10 min
Navážka	50 g
Tvar	kulatá kobliha
Kynutí	cca 50 min / 35 °C / 75 %
Smažení	6-7 min / 170-175 °C

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

energetická hodnota	1843 kJ/ 441 kcal
tuky	15,0 g
z toho nasycené mastné kyseliny	3,7 g
sacharidy	59,0 g
z toho cukry	48,0 g
vláknina	0,5 g
bílkoviny	16,0 g
sůl	5,7 g