

Mléčná Směs

Pekařská směs

Sypká směs s příjemnou chutí a vůní másla a vanilky pro výrobu jemného mléčného pečiva.

Výhody:

- ✓ výrazná chuť a příjemné aroma vanilky a másla
- ✓ vysoká variabilita - různé tvary pečiva
- ✓ dlouhotrvající vláčnost finálních výrobků
- ✓ atraktivní barva hotových výrobků díky obsahu vaječných žloutků

Dávkování:

25 % na hmotnost mouky

Složení:

cukr; pšeničná mouka; pšeničný lepek; sušené odstředěné mléko (9 %); jedlá sůl; sušené vaječné žloutky; emulgátory: mono- a diglyceridy mastných kyselin (E471), stearyl-2-mléčnan sodný (E481); aroma; enzymy; látka zlepšující mouku: kyselina askorbová (E300).

Balení:

25 kg (pytel s PE vložkou)

Skladovací podmínky:

V suchu, chráňte před zdrojem tepla (do 25 °C)

Doba trvanlivosti:

9 měsíců v originálním balení



Mléčné žemličky

Suroviny	Množství
Pšeničná mouka hladká speciál	10 000 g
MLÉČNÁ SMĚS	2 500 g
Pekařské droždí čerstvé Vivo	600 g
Margarín	1 500 g
Voda	4 500 g
Celkem	19 100 g

Výroba

Mísení	2+6 min
Teplota těsta	27 °C
Zrání	15 min
Navážka	55 g
Odležení	15 min
Kynutí	70 min / 35 °C
Pečení	10 min / 190-200 °C
Pára	střední