

Húsvéti töltött kuglóf  
KELTTÉSZTA KEVERÉK - VANÍLIA ÍZŰ felhasználásával



**Recept:**

Nyersanyag	% m/m	Menny.	Listaár	Ft/dag.
<b>Tészta:</b>				
Búzaliszt (BL 55)	100,0%	10,000 kg	95 Ft	950 Ft
KELTTÉSZTA KEVERÉK-VANÍLIA ÍZŰ	20,0%	2,000 kg	780 Ft	1.560 Ft
Vaj	14,0%	1,400 kg	2.059 Ft	2.883 Ft
Sütőélesztő	7,0-8,0%	0,700 kg	249 Ft	174 Ft
Tojáslé (teljes)	5,0%	0,500 kg	709 Ft	355 Ft
Víz	40,0-44,0%	4,000 kg	Ft	0 Ft
<b>Töltelék:</b>				
Olvasztott vaj		0,810 kg	1.049 Ft	850 Ft
KAKAÓS TÖLTÉLÉK 12,5 KG		7,700 kg	780 Ft	6.006 Ft
Fahéj		0,220 kg	944 Ft	208 Ft
<b>Formába:</b>				
Olvasztott vaj		1,330 kg	1.049 Ft	1.395 Ft
Szeletelt mandula		0,800 kg	2.199 Ft	1.759 Ft
<b>Felületre:</b>				
Olvasztott vaj		1,090 kg	1.049 Ft	1.143 Ft
Porcukor		0,900 kg	269 Ft	242 Ft
<b>Összesen:</b>	<b>dagasztási tömeg: 27,33 kg</b>	<b>31,45 kg</b>		<b>17.525 Ft</b>
Feladási tömeg tészta (kg/db)	0,35	Dagasztásonkénti darabszám		78,09
Nyers terméktömeg (kg/db)	0,40	<b>Nettó anyagköltség (Ft/db)</b>		<b>224,430</b>

**Technológia:**

<b>Paraméterek:</b>	
Dagasztási idő	2+8 perc
Tészta hőmérséklet	26-28 °C
Érés idő	20 perc
Kelesztési idő	45-50 perc
Kelesztő hőm.	28-29 °C
Sütési hőmérséklet	200-190 °C
Sütési idő	33-35 perc



**DÜBÖR**

Formaválasztáshoz  
használja a Dübör termékeit!

**Húsvéti töltött kuglóf**  
**KELTTÉSZTA KEVERÉK - VANÍLIA ÍZŰ felhasználásával**



**Feldolgozás:**

Az érett tésztát 0,350 kg -os darabokra mérjük, és gömbölyítjük. Rövid pihentetés után a tésztadarabokat nyújtógéppel 3-4 mm vastagságúra nyújtjuk. A kinyújtott tésztaalapok felületét olvasztott vajjal kenjük és rászórjuk a KAKAÓS TÖLTELEK és a fahéj keverékét. A tésztát feltekerjük, majd a már korábban olvasztott vajjal kikent és szeletelt mandulával kiszórt kuglóf formába tesszük és kelesztjük. A megkelt terméket gőzzel telített sütőtérben sütjük. A kiszült termék felületét olvasztott vajjal kenjük, és porcukorral szórjuk.

**Tápérték adatok:**

(100g termékre vonatkozó adatok)



Energia	1.574/375	kJ/kcal	Allergének: Glutén, Tojás, Tej, Diófélék, mandula
Zsír	15,85	g	
amelyből telített zsírsavak	9,33	g	
Szénhidrát	51,19	g	Technológiailag hatékony anyagok: emulgeálószer: E 339, emulgeálószer: E 472e, E 471, lisztkezelő szer: E 300, módosított keményítő: E 1414, stabilizátor: E 450, sűrítőanyag: E 401, E 404, szilárdítóanyag: E 327, E 333, színezék: E 160a
amelyből a cukrok	25,6	g	
Rost	2,71	g	
Fehérje	5,6	g	
Só	0,45	g	

**A fenti tápértékszámítás a Parola Kft. tápértékszámító programjával történt.  
Saját termékei tápértékét számolja a Parola Kft. programjával! A számolt adatok tájékoztató jellegűek!**