

Húsvéti töltött perccel
KELTTÉSZTA KEVERÉK felhasználásával



Recept:

Nyersanyag	% m/m	Menny.	Listaár	Ft/dag.
Tészta:				
Búzaliszt (BL 55)	100,0%	10,000 kg	95 Ft	950 Ft
KELTTÉSZTA KEVERÉK	10,0%	1,000 kg	750 Ft	750 Ft
Kristálycukor	5,0%	0,500 kg	219 Ft	110 Ft
Víz	50,0-52,0%	5,000 kg	Ft	0 Ft

Hajtogatáshoz:				
Leveles margarin		6,600 kg	399 Ft	2.633 Ft

Töltelék:				
DIÓS TÖLTELÉK 25 KG 30%		6,660 kg	1.295 Ft	8.625 Ft
MÁKTÖLTELÉK *C* 25 KG 40%		kg	965 Ft	0 Ft
ÜNNEPI MOGYORÓS TÖLTELÉK 12,5 KG		kg	1.750 Ft	0 Ft
Víz		1,660 kg	Ft	0 Ft

Felületre:				
BÉCSI BEVONÓ- FEHÉR 5 KG.		1,870 kg	1.000 Ft	1.870 Ft
Étolaj		0,200 kg	315 Ft	63 Ft

Összesen:		33,49 kg		15.001 Ft
------------------	--	-----------------	--	------------------

Feladási tömeg tészta (kg/db)	0,04	Dagasztásonkénti darabszám	837,25
Nyers terméktömeg (kg/db)	0,04	Nettó anyagköltség (Ft/db)	17,920

Technológia:

Paraméterek:	
Dagasztási idő	2+6 perc
Tészta hőmérséklet	20-22 °C
Érés idő	nincs perc
Kelesztési idő	nincs perc
Sütési hőmérséklet	220 °C
Sütési idő	12-14 perc



DÜBÖR

Formaleválasztáshoz
használja a Dübör termékeit!

Húsvéti töltött perec KELTTÉSZTA KEVERÉK felhasználásával



Feldolgozás:

Az éretlen tésztát 2,00 kg - os darabokra mérjük, 0,80 kg leveles margarint két egyszerű, és két összetett hajtással behajtogatjuk és hűtőben pihentetjük. A hűtőből kivett tésztát 2,5 mm vastagságúra nyújtjuk úgy, hogy egyik oldala 50 cm széles legyen. A kinyújtott tészta felét a bekevert töltelékkel megkenjük, és félbehajtjuk. Kb. 3 cm - es csíkokat vágunk. Az így kapott tésztacsíkokat sodorjuk és perecet formázunk, de a két szárat nem csavarjuk meg. Gőzzel telített sütőtérben megsütjük. A kihűlt termék felületét bevonóval díszítjük.

Tápérték adatok:

(100g termékre vonatkozó adatok)



Energia	1.630/390	kJ/kcal	Allergének: Glutén, Tojás, Szójabab, Tej, Diófélék, mandula
Zsír	22,72	g	
amelyből telített zsírsavak	11,07	g	
Szénhidrát	40,21	g	Technológiailag hatékony anyagok: emulgeálószer: szójalecitin E 322, emulgeálószer: E 472e, E 471, lisztkezelő szer: E 300, módosított keményítő: E 1414
amelyből a cukrok	15,78	g	
Rost	1,97	g	
Fehérje	5,3	g	
Só	0,35	g	

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