

Húsvéti virág
KELTTÉSZTA KEVERÉK - VANÍLIÁS ÍZŰ felhasználásával



Recept:

Nyersanyag	% m/m	Menny.	Listaár	Ft/dag.
Tészta:				
Búzaliszt (BL 55)	100,0%	10,000 kg	95 Ft	950 Ft
KELTTÉSZTA KEVERÉK-VANÍLIA ÍZŰ	25,0%	2,500 kg	780 Ft	1.950 Ft
Sütőmargarin	11,0%	1,100 kg	379 Ft	417 Ft
Sütőélesztő	6,0-7,0%	0,600 kg	249 Ft	149 Ft
Víz	46,0-48,0%	4,600 kg	Ft	0 Ft
Streusel:				
KEVERT OMLÓS KEVERÉK 25 KG		2,700 kg	800 Ft	2.160 Ft
Vaj		1,100 kg	2.059 Ft	2.265 Ft
Töltelék:				
BACKREMIN VANÍLIÁS ÍZŰ 25 KG		2,000 kg	765 Ft	1.530 Ft
Víz		10,000 kg	Ft	0 Ft
Sárgabarack (felezett)		9,500 kg	499 Ft	4.741 Ft
Felületre:				
KALÁCSFÉNY/STREICHGLANZ 12,5KG		0,050 kg	3.485 Ft	174 Ft
Víz		0,500 kg	Ft	0 Ft
Összesen:		44,65 kg		14.336 Ft
Adag (kg/db)	0,05 Keverési darabszám			893,00
Nyers terméktömeg (kg/db)	0,05 Nettó anyagköltség (Ft/db)			16,050

Technológia:

Paraméterek:	
Dagasztási idő	2+6 perc
Tészta hőmérséklet	27-28 °C
Érés idő	10 perc
Kelesztési idő	35-40 perc
Kelesztő hőm.	33-35 °C
Sütési hőmérséklet	190-170 °C
Sütési idő	12-15 perc



DÜBÖR

Formaleválasztáshoz
használja a Dübör termékeit!

Húsvéti virág
KELTTÉSZTA KEVERÉK - VANÍLIÁS ÍZŰ felhasználásával



Feldolgozás:

Az érési idő elteltével a tésztából 1,50 kg -os darabokat mérünk és felgömbölyítjük. Rövid pihentetés után 30-as osztógéppel osztjuk és gömbölyítjük. A tésztadarabokat lemezre tesszük, kézzel enyhén lapítjuk és csillag kiszúróval kiszúrjuk. Az így keletkezett csúcsokat belülről kifelé fordítjuk és sütőpapírral letakart lemezre tesszük és kelesztjük. 3/4-ig megkelt termék felületét fénnel kenjük és közepébe 0,010 kg streuselt szórunk. Dreszírzsákból csillagonként 0,040 kg tojáslikőrkrémet nyomunk a közepébe, lehetőség szerint csillagcsővel. A krém közepébe felezett sárgabarackot nyomunk. Gőz nélküli sütőtérben sütjük. A kisült és kihűlt termék felületét tojáslikőrös fondánnal díszítjük és bevonóval spineljük.

Tápérték adatok:

(100g termékre vonatkozó adatok)



Energia	773/184	kJ/kcal	Allergének: Glutén, Tojás, Tej
Zsír	5,08	g	
amelyből telített zsírsavak	2,77	g	
Szénhidrát	30,4	g	Technológiailag hatékony anyagok: emulgálószer: E 339, emulgeálószer: E 339, emulgeálószer: E 472e, E 471, emulgeálószer: E 481, lisztkezelő szer: E 300, módosított burgonyakeményítő: E 1414, stabilizátor: E 450, sűrítőanyag: E 401, E 404, szilárdítóanyag: E 327, E 333, színezék: béta-karotin, színezék: E 160a, térfogatnövelő szer: E 500, E 450
amelyből a cukrok	10,64	g	
Rost	1,03	g	
Fehérje	3,55	g	
Só	0,5	g	

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