

Finom fonott kalács
KELTTÉSZTA KEVERÉK CITROM ÍZŰBŐL



Recept:

Nyersanyag	% m/m	Menny.	Listaár	Ft/dag.
Tészta:				
Búzaliszt (BL 55)	100,0%	5,000 kg	95 Ft	475 Ft
KELTTÉSZTA KEVERÉK CITROM ÍZŰ	20,0%	1,000 kg	780 Ft	780 Ft
Sütőélesztő	5,0-6,0%	0,250 kg	249 Ft	62 Ft
Sütőmargarin	10,0-12,0%	0,500 kg	379 Ft	190 Ft
Víz	45,0-47,0%	2,250 kg	Ft	0 Ft
Felületre:				
KALÁCSFÉNY/STREICHGLANZ 12,5KG		0,050 kg	3.485 Ft	174 Ft
Víz		0,500 kg	Ft	0 Ft
Összesen:	dagasztási tömeg: 9,00 kg	9,55 kg		1.681 Ft
Feladási tömeg tészta (kg/db)	0,56	Dagasztásonkénti darabszám		16,07
Nyers terméktömeg (kg/db)	0,59	Nettó anyagköltség (Ft/db)		104,600

Technológia:

Paraméterek:	
Dagasztási idő	3+4 perc
Tészta hőmérséklet	28-30 °C
Érés idő	15-40 perc
Kelesztési idő	40-45 perc
Kelesztő hőm.	33-35 °C
Sütési hőmérséklet	180 °C
Sütési idő	17-19 perc



DÜBÖR

Formaleválasztáshoz
használja a Dübör termékeit!

Finom fonott kalács
KELTTÉSZTA KEVERÉK CITROM ÍZŰBŐL



Feldolgozás:

Az érett tésztából 2,10 kg- os darabokat mérünk, felgömbölyítjük, majd pihentetés után 30-as osztógéppel elosztjuk. A tésztadarabokat egyenként kiflisodró géppel felsodorjuk, majd négy szálból különleges fonástechnikával megfonjuk. Felületét kétszer (kelesztés és vetés előtt) kalácsfényvel kezeljük. Gőz nélküli sütőtérben sütjük.

Tápérték adatok:

(100g termékre vonatkozó adatok)



Energia	1.098/260	KJ/kcal	Allergének: Glutén, Tojás, Tej
Zsír	5,37	g	
amelyből telített zsírsavak	2,53	g	
Szénhidrát	45,57	g	Technológiailag hatékony anyagok: emulgeálószer: E 339, emulgeálószer: E 472e, E 471, lisztkezelő szer: E 300, színezék: béta-karotin, színezék: E 160a
amelyből a cukrok	7,6	g	
Rost	1,99	g	
Fehérje	6,41	g	
Só	0,67	g	

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