

Húsvéti sós kalács
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	5,0%	0,500 kg	750 Ft	375 Ft
Só	2,0%	0,200 kg	28 Ft	6 Ft
Sütőélesztő	5,0%	0,500 kg	249 Ft	125 Ft
Kristálycukor	7,0%	0,700 kg	219 Ft	153 Ft
Sertészsír	10,0%	1,000 kg	389 Ft	389 Ft
Tejpor	3,0%	0,300 kg	1.154 Ft	346 Ft
INTENZÍV TORNÁDÓ S	0,3%	0,030 kg	1.155 Ft	35 Ft
Víz	45,0%	4,500 kg	Ft	0 Ft

Felületre:				
Dekorsó		0,300 kg	109 Ft	33 Ft
Köménymag (egész)		0,030 kg	769 Ft	23 Ft
Összesen:		18,06 kg		2.434 Ft

Feladási tömeg tészta (kg/db)	0,56	Dagasztásonkénti darabszám	32,25
Nyers terméktömeg (kg/db)	0,56	Nettó anyagköltség (Ft/db)	75,470

Technológia:

Paraméterek:	
Dagasztási idő	3+4 perc
Tészta hőmérséklet	27-29 °C
Érési idő	15-20 perc
Kelesztési idő	40-45 perc
Kelesztő hőm.	33-35 °C
Sütési hőmérséklet	180 °C
Sütési idő	10-11 perc



DÜBÖR

Formaválasztáshoz
használja a Dübör termékeit!

Húsvéti sós kalács
KELTTÉSZTA KEVERÉK felhasználásával



Feldolgozás:

Az érett tésztából 0,56 kg- os darabokat mérünk, kevés pihentetés után sodorjuk, majd hurkoljuk. Sütőpapírral letakart lemezre rakjuk, felületét vetés előtt dekorsó és kőménymag keverékével vagy sajttal szórjuk. Gőzzel telített sütőtérben sütjük.

Tápérték adatok:

(100g termékre vonatkozó adatok)



Energia	1.144/271	kJ/kcal	Allergének: Glutén, Tojás, Tej
Zsír	6,35	g	
amelyből telített zsírsavak	3,31	g	
Szénhidrát	46,43	g	Technológiailag hatékony anyagok: emulgeálószer: E 472e, emulgeálószer: E 472e, E 471, lisztkezelő szer: E 300, lisztkezelő szer: E 300, E 920
amelyből a cukrok	6,9	g	
Rost	2,06	g	
Fehérje	6,06	g	
Só	2,93	g	

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