

Töltött tavaszi kosár
KELTTÉSZTA KEVERÉK VANÍLIA 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	20,0%	2,000 kg	780 Ft	1.560 Ft
Sütőmargarin	10,0%	1,000 kg	379 Ft	379 Ft
Sütőélesztő	5,0-6,0%	0,500 kg	249 Ft	125 Ft
Víz	50,0%	5,000 kg	Ft	0 Ft
Felületre:				
KALÁCSFÉNY/STREICHGLANZ 12,5KG		0,100 kg	3.485 Ft	349 Ft
Víz		1,000 kg	Ft	0 Ft
Töltelék:				
Krémtúró		3,400 kg	469 Ft	1.595 Ft
TOFÜMA		1,200 kg	660 Ft	792 Ft
Tojáslé (teljes)		0,650 kg	709 Ft	461 Ft
Krémmargarin		0,450 kg	469 Ft	211 Ft
Felületre:				
Krémmargarin		1,150 kg	469 Ft	539 Ft
Kristálycukor		0,850 kg	219 Ft	186 Ft
Porcukor		0,300 kg	269 Ft	81 Ft
Összesen:		27,60 kg		7.227 Ft
Feladási tömeg tészta (kg/db)		0,25	Dagasztásonkénti darabszám	110,40
Nyers terméktömeg (kg/db)		0,25	Nettó anyagköltség (Ft/db)	65,460

Technológia:

Paraméterek:	
Dagasztási idő	3 + 5 perc
Tészta hőmérséklet	27- 28 °C
Érés idő	10-15 perc
Kelesztési idő	40- 45 perc
Kelesztő hőm.	32- 34 °C
Sütési hőmérséklet	180- 170 °C
Sütési idő	25- 30 perc



DÜBÖR

Formaleválasztáshoz
 használja a Dübör termékeit!

Töltött tavaszi kosár
KELTTÉSZTA KEVERÉK VANÍLIA ÍZŰ felhasználásával



Feldolgozás:

Az érett tésztából 0,25 kg - os darabokat mérünk, felgömbölyítjük majd rövid pihentetés után kb. 25 cm hosszúra sodorjuk és a papír formába tesszük. Ollóval, kissé srégen felülről 10 - szer bevágjuk és a tésztát széthúzzuk felváltva jobbra-balra és kelesztjük. A kelesztés 3/4 részénél felületét KALÁCSFÉNNYEL kenjük és a korábban elkészített túró-töltelékkel töltjük. Gőz nélküli sütőtérben sütjük. A kisült terméket olvasztott vajjal kenjük és kristálycukorral szórjuk. Ha kihűlt a termék porcukorral szórjuk. A krémtúró töltelékét bármelyik gyümölcs töltelékeinkkel helyettesíthetjük.

Tápérték adatok:

(100g termékre vonatkozó adatok)



Energia	1.137/270	kJ/kcal	Allergének: Glutén, Tojás, Tej, Kén-dioxid Technológiailag hatékony anyagok: Az ajánlott receptúra szerint elkészített termék kén-dioxid tartalma <10 mg/kg, tehát nem jelölésköteles, emulgeálószer: E 339, emulgeálószer: E 472e, E 471, lisztkezelő szer: E 300, színezék: béta-karotin, színezék: E 160a
Zsír	8,91	g	
amelyből telített zsírsavak	4,75	g	
Szénhidrát	41,4	g	
amelyből a cukrok	14,39	g	
Rost	1,43	g	
Fehérje	5,41	g	
Só	0,48	g	

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