



CORÖANA



CORÖANA *Nobila*



🔍 **Descriere:**

Cea mai fină și rafinată făină tip 480, pentru specialități de cofetărie și patiserie.

🔍 **Avantaje:**

- Sortimentul de făină cel mai ușor adaptabil și prelucrabil în realizarea aluaturilor fluide;
- Gust plăcut, ușor dulce și calitate foarte bună a produsului finit;
- Versatilitate – poate fi folosită pentru o gamă mai mare de produse finite;
- Reducerea numărului de rebuturi la zero;
- Raport bun calitate-preț.

🔍 **Trucuri mici, efecte mari:**

- Dacă în compoziția aluatului se adaugă o cantitate de 2 kg nucă măcinată la 10 kg făină, nucă de cocos, migdale măcinate sau nuci caju, se pot obține cele mai gustoase fursecuri sau pricomigdale.

7spice

...mai mult decât morărit



CORÖANA

CORÖANA *Nobila*

Aspect: pulbere de culoare albă, alb-gălbuie, cu nuanță slab cenușie și cu particule fine de tărâță.

Ingrediente: Făină de grâu albă 480, enzime (amilaze (orz), xilanaze, lipaze, alfa-amilaze).

Mod de ambalare: În saci de rafie de 40 kg sau în saci de hârtie de 5 și 25 kg.

Condiții de depozitare: A se păstra în locuri curate și bine aerisite, ferite de acțiunea directă a razelor solare.

Condiții de transport: Se face cu mijloace de transport destinate acestui scop, autorizate și dotate corespunzător, acoperite, curate, uscate, aerisite, lipsite de miros străin. Transportul se va face pe europaleți. Manipularea în timpul transportului se va face cu atenție.

Data durabilității minime: Pentru sacii de rafie, 3 luni pe timpul verii și 4 luni pe timpul iernii, iar pentru sacii de hârtie, 6 luni. Aceasta se referă la produsul ambalat, depozitat și transportat în condițiile prevăzute de prezenta fișă și decurge de la data fabricației — cea specificată pe ambalaj.



Rețeta propusă:

ALUAT FRAGED

Ingrediente aluat: •10 kg făină Nobila™ •6,6 kg unt/margarină 80% pt aluaturi •5,6 kg zahăr
•0,04 kg sare •0,2 kg praf de copt •66 de ouă •3,3 kg smântână

Mod de lucru:



Se separă ouăle în două vase, unul pentru albușuri și celălalt pentru gălbenușuri.



Gălbenușurile se spumează cu grăsimea și zahărul până se ajunge la o consistență pufoasă.



Se adaugă smântâna și se continuă spumarea.



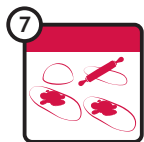
Se adaugă restul ingredientelor (mai puțin sarea) în vasul de spumare și se omogenizează aluatul.



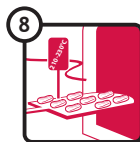
Separat, se spumează albușurile cu sarea, după care se încorporează ușor în cantitatea de aluat.



Aluatul obținut se lasă la rece minim 2 ore.



Se dă produsului forma finală (tartă, cornuleț, biscuit, fursec, foaie pentru plăcintă fragedă etc). După caz, se adaugă umpluturi.



Se coace la 210-230°C. Timpul de coacere variază în funcție de produsul realizat.