



Mix pentru **BLAT de TORT**

Descriere: amestec pulverulent folosit pentru obținerea produselor de patiserie de tip blat.

Avantaje:

- prospețime foarte bună;
- miez cu porozitate medie;
- umiditate medie-mare;
- ușurință în utilizare, se câștigă timp în procesul de fabricație prin evitarea dozărilor pentru fiecare ingredient;
- este sigur: datorită modului simplu de utilizat, erorile de cântărire sunt eliminate;
- mix 100%;
- generează economie de spațiu în depozitul clientului;
- toate mixurile Șapte Spice sunt însoțite de rețete, instrucțiuni de utilizare și suport tehnic.

www.saptespice.ro





Fișă tehnică

MIX pentru BLAT de TORT

Aspect: pulbere de culoare alb-gălbuie

Ingrediente: făină albă de grâu, zahăr farin, praf de ou, amidon nativ de grâu, emulgatori (esterii poliglicerici ai acizilor grași), agenți de afânare (bicarbonat de Na, pirofosfat acid de Na), conservant (sorbit de potasiu), arome (unt, vanilie), enzime, agent de tratare a făinii (acid ascorbic).

Mod de ambalare: mixul se ambalează în sac special de hârtie cu PE în interior, gramaj 25 kg/sac. Ambalajele de transport folosite sunt folie stretch și europaleti.

Condiții de depozitare:

Mixul se depozitează în spații acoperite, curate, uscate, fără mirosuri străine sau pătrunzătoare, bine aerisite, deratizate, ferite de razele solare, la temperaturi între 5-25°C și umiditate relativă a aerului 40-65%. A se manipula cu grijă sacii și pungile. Închideți sacul după utilizare.

Data durabilității minimele: 6 luni

Aceasta se referă la produsul ambalat, depozitat și transportat în condițiile prevăzute de prezenta specificație și decurge de la data fabricației - cea specificată de furnizor pe ambalaj.

Rețeta propusă

Ingrediente: • 100kg mix • 65l apă

Mod de lucru:

1.



În vasul mixerului se adaugă apa rece și mixul și se omogenizează timp de 14 minute la viteză mare, apoi timp de 2 minute la viteza mică.

2.



Se dozează compoziția în forme.

3.



Se coace la temperatura de 180-200°C în cuptorul electric timp de 45-50 min, în funcție de greutatea produsului.