



Mix pentru **CHEC**

Descriere: amestec pulverulent folosit pentru obținerea produselor de patiserie tip chec, blat, ruladă, pandișpan.

Avantaje:

- proapețime foarte bună;
- miez cu porozitate medie, textură sfărâmicioasă;
- 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.



Fișă tehnică

MIX pentru CHEC

Aspect: pulbere ușor aromată de culoare alb-gălbuie.

Ingrediente: făină albă de grâu, zahăr farin, amidon nativ de grâu, praf de ou, emulgator (esterii poliglicerici ai acizilor grași), agenți de afânare (bicarbonat de Na, pirofosfat acid de Na), conservant (sorbit de potasiu), sare, stabilizator (guma xantan), arome (unt, vanilie).

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 pe ambalaj.

Rețeta propusă

Ingrediente: • 100kg mix • 21l ulei • 56l apă

Mod de lucru:

1.



Se amestecă mixul cu apa timp de 10 minute la viteză mare.

2.



Se adaugă uleiul și se bate timp de 4 minute la viteză mică.

3.



Compoziția se toarnă în tăvi și se nivelează uniform cu o gripă pentru a evita formarea crăpăturilor în partea superioară.

4.



Se coace timp de 30-50 minute la o temperatură de 180 °C.

5.



La checul cu cacao se adaugă 3.5kg cacao amestecată cu 5l ulei (din cei 21l în total) pentru obținerea marmorării checului.