



Mix pentru **COZONAC**

Descriere: amestec pulverulent folosit pentru obținerea cozonacilor și a specialităților din aluaturi dulci (cornuri, melci, etc).

Avantaje:

- gust identic cu cel al cozonacului tradițional;
- textură fină și uniformă;
- 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.



Mix pentru COZONAC

Aspect: pulbere de culoare alb-gălbuie.

Ingrediente: făină albă de grâu, zahăr, praf de ou, maia deshidratată de grâu, gluten din grâu, lapte praf, sare, emulgatori (mono și digliceride ale acizilor grași, esteri mono și diacetil tartrici ai mono și digliceridelor cu acizi grași, stearoil-2-lactilat de sodiu), arome, colorant (beta caroten), îndulcitor (acesulfam de potasiu), 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 fișă și decurge de la data fabricației - cea specificată pe ambalaj.


Rețeta propusă


Ingrediente: • 100kg mix • 11kg margarină 67% • 11kg drojdie comprimată • 30l apă


Mod de lucru:

- 

Se amestecă în cuva malaxorului mixul cu apa și drojdia timp de 5 minute la viteză mică, apoi se adaugă margarina și se malaxează încă 7 minute la viteză mare.
- 

Aluatul se lasă la relaxat timp de 20 minute în cuva malaxorului, apoi se divizează în bucăți cu gramajul dorit și se premodelează rotund.
- 

Se întinde aluatul în foaie cu grosime de 2-3 cm și se adaugă umplutura dorită, apoi se rulează și se așează în forme (pentru un cozonac cu nucă de 0.700 kg se folosesc: 0.560 kg aluat, 0.050 kg stafide și 0.180 kg umplutură cu nucă).
- 

Se dospește timp de 80-100 minute la 35°C și 75% umiditate.
- 

Se coace timp de 45-50 minute la 170-180°C.