



Mix pentru **GOGOȘI**

Descriere: amestec pulverulent folosit pentru obținerea gogoșilor berlineze.

Avantaje:

- textură fină și uniformă;
- obținerea unor gogoși rotunde, fără exces de grăsime;
- 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 GOGOȘI

Aspect: pulbere de culoare alb-gălbuie.

Ingrediente: făină albă de grâu, zahăr, praf de ou, gluten din grâu, sare, lapte praf, emulgatori (mono și digliceride ale acizilor grași, esterii mono și diacetil tartrici ai mono și digliceridelor cu acizi grași, stearoil-2-lactilat de sodiu), enzime, agent de tratare a făinii (acid ascorbic), 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 minime:

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 • 8kg margarină • 5kg drojdie • 38l apă

Mod de lucru:

1.



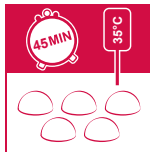
Se amestecă în cuva malaxorului mixul cu apa și drojdia timp de 5 minute la viteză mică, apoi se adaugă margarina și se malaxează timp de 5 minute la viteză mare.

2.



Aluatul se lasă la relaxat timp de 15 minute, apoi se divizează în bucăți de 62g și se modelează rotund.

3.



Se lasă la dospit timp de 45 minute în dospitor la 35°C și 75% umiditate, apoi se lasă încă 15 minute la temperatura mediului ambiant, pentru a prinde o crustă ușoară.

4.



Se prăjesc timp de 3 minute pe fiecare parte.

