



Mix Cozonac Lejer

Descriere: Mix pentru cozonac și specialități obținute din aluaturi dulci (cornuri, melci, etc), care asigură un mod ușor de preparare.

Avantaje:

- Destinat producției în serie, în cantități mari;
- Rețetă ce reduce cantitatea de drojdie și timpul de dospire;
- Produsul obținut din mixul de cozonac păstrează gustul identic cu cel al cozonacului tradițional;
- Miezul produsului obținut prezintă 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 7Spice sunt însoțite de rețete, instrucțiuni de utilizare și suport tehnic.



Mix Cozonac Lejer

Aspect: Pulbere de culoare alb-gălbui.

Ingrediente: Făină albă de grâu 550, zahăr, praf de ou, gluten din grâu, lapte praf, emulgatori, colorant (beta caroten), enzime, agent de tratare a făinii (acid ascorbic), arome, sare.

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.

Transport: se face cu mijloace de transport destinate acestui scop, autorizate și dotate corespunzător, acoperite, curate, uscate, aerisite, lipsite de miros străin. A se manipula cu grijă sacii.

Condiții de depozitare: 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 40-75%. A se manipula cu grijă sacii. Închideți sacul după utilizare.

Data durabilității minime: 6 luni. Aceasta se referă la produsul ambalat, depozitat și transportat în condițiile prevăzute de prezenta fișă și decurge de la data fabricației. Este cea specificată de furnizor pe ambalaj.

Rețeta propusă:

Ingrediente: • 100 kg mix • 8 kg margarină 65% • 8 kg drojdie comprimată • 40 l apă
• Pentru un gust mai bogat, înlocuiți în rețetă o parte din apă cu lapte sau margarina cu unt.

Mod de lucru:

1.



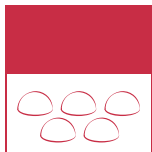
Se amestecă în cuva malaxorului mixul cu apa și drojdia timp de 5 minute la viteză lentă.

2.



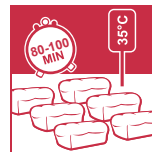
Se adaugă margarina în cuva malaxorului și se amestecă timp de 8 minute la viteză rapidă.

3.



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

4.



Se întinde în foaie cu grosime de 2-3 cm și se adaugă umplutura dorită, apoi se rulează și se așează în forme. Se dospește timp de 80-100 minute la 35°C și umiditate de 75%.

5.



Se coace în funcție de gramaj minute la 170-180°C.