



CORÖANA



CORÖANA *Ducesa*



🔍 **Descriere:**

Produs obținut prin măcinarea grâului după o prealabilă curățire.

🔍 **Avantaje:**

- Făină versatilă, potrivită întregii game de produse de patiserie;
- Se obțin produse cu miez bine hidratat și structură fină;
- Realizarea produsului la parametri superiori este garantată, datorită calității făinii, fiind superioară față de făina 650;
- Posibilitatea unui termen de valabilitate de minim 3 zile pentru produsele ambalate;
- Raport bun calitate-preț.

🔍 **Trucuri mici, efecte mari:**

- Pentru a obține produse cu coaja superioară strălucitoare și elastică, se recomandă ungerea acestora cu ou;
- În cazul tuturor produselor care au drojdie în componența aluatului, recomandăm folosirea aburului la cocere.

7spice

...mai mult decât morărit



CORÖANA

CORÖANA *Ducesa*

Aspect: Pulbere de culoare alb-gălbuie, cu nuanță alb-cenușie și cu particule fine de tărâță.

Ingrediente: Făină de grâu 550, enzime: amilaze (orz), xilanaze, lipaze, oxidaze, agent de tratare a făinii (acid ascorbic).

Mod de ambalare: În saci de rafie de 40 kg sau în saci de hârtie de 25 kg.

Condiții de depozitare: A se păstra în locuri curate și bine aerisite, ferite de acțiunea directă a razelor solare.

Condiții de transport: Se face cu mijloace de transport destinate acestui scop, autorizate și dotate corespunzător, acoperite, curate, uscate, aerisite, lipsite de miros străin. Transportul se va face pe europaletă. Manipularea în timpul transportului se va face cu atenție.

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 – cea specificată pe ambalaj.



Rețeta propusă:

ALUATURI DULCI (corn cu ciocolată, baton însiropat, covrig împletit cu susan)

Ingrediente aluat: •100 kg făină Ducesa™ •10 kg zahăr •3,5 kg drojdie •1,6 kg sare
•4 kg unt/margarină 67% •1 kg lapte praf •0,2 kg aromă vanilie •0,9 kg ou praf integral/70 ouă
•48-50 l apă

Mod de lucru:



Se amestecă în cuva malaxorului apa, făina, zahărul, sarea, laptele, oul, aroma de vanilie și drojdia timp de 5 minute la viteză lentă și 5 minute la viteză rapidă.



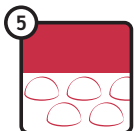
Aluatul obținut se lasă la relaxat în cuva malaxorului 20 de minute.



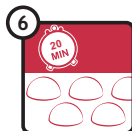
Se refrămăntă aluatul timp de 1 minut la viteză lentă, adăugând untul/margarina.



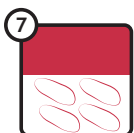
Aluatul se divizează în bucăți de 100 g pentru produsele care necesită umplutură și în bucăți de 120 g pentru cele fără umplutură.



Bucățile de aluat rezultate se premodelează în formă rotundă.



Aluatul se lasă la relaxat după premodelare 20 de minute.



Aluatul se întinde în formă ovală/rotundă.



Se coace la 220-230° C timp de 12-15 minute.