

Cozonac

con MELLA-HEFEPROFI

Harina de trigo	10,000 kg
MELLA-HEFEPROFI	2,000 kg
Aceite	1,100 kg
Azúcar	0,300 kg
Jarabe de glucosa	0,700 kg
Huevo	1,200 kg
Levadura	0,800 kg
33 DREIDOPPEL AROMA VAINILLA EUROPA	0,060 kg
33 DREIDOPPEL AROMA LIMON EUROPA	0,060 kg
Agua, aprox.	3,000 l
Peso total	19,220 kg

Tiempo de amasado:	3 + 6 minutos
Temperatura de la masa:	27° C
Reposo de la masa:	20 – 30 minutos
Peso de la pieza:	0,400 kg – 0,450 kg
Fermentación:	45 minutos
Temperatura de horneado:	180° C
Tiempo de horneado:	40 – 45 minutos

Modo de empleo: Tras un breve reposo, laminar la masa a 2,5 mm de grosor y untar con 0,300 kg de relleno de nueces. Esparcir por encima una mezcla de frutos (ORANGEAT, ZITRONAT, cerezas maceradas troceadas). Cortar las piezas transversalmente por la mitad, enrollarlas en forma de caracol, juntar las dos piezas resultantes de manera que el dibujo interior quede opuesto uno del otro y colocar en moldes de pan engrasados. Pintar con huevo antes de hornear.

Dulces de Europa.



IREKS IBERICA, S.A.
Parc Tecnològic del Vallès
C/Argenters 4, Edif. 2, bajos
Apartado de correos 251
08290 Cerdanyola del Vallès
ESPAÑA
Tel.: +34 93 594 69 00
Fax: +34 93 691 67 00
E-mail: info@ireks-iberica.com
www.ireks-iberica.com

IREKS

