

Koláče

con MELLA-HEFEPROFI

Harina de trigo	10,000 kg
MELLA-HEFEPROFI	2,000 kg
Azúcar	0,800 kg
Margarina	1,500 kg
Huevo entero	1,000 kg
Levadura	0,400 kg
33 DREIDOPPEL AROMA LIMON EUROPA	0,060 kg
33 DREIDOPPEL AROMA VAINILLA EUROPA	0,060 kg
33 DREIDOPPEL AROMA RON EUROPA	0,060 kg
Agua, aprox.	4,280 l
Peso total	20,160 kg

Tiempo de amasado:	3 + 6 minutos
Temperatura de la masa:	aprox. 27° C
Reposo de la masa:	ninguno
Peso de la pieza:	1,200 kg – 1,500 kg
Fermentación intermedia:	20 minutos
Temperatura de horneado:	aprox. 210° C
Tiempo de horneado:	12 minutos

Modo de empleo: Tras el reposo, dividir la masa en 30 piezas, bolear y colocar en una bandeja con papel de hornear. A 3/4 partes de la fermentación, presionar el centro de la masa y rellenar según se desee, opcionalmente espolvorear con "Streusel". Seguidamente pintar el anillo exterior con huevo, fermentar brevemente y 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

