

Kulitsch

con MELLA-HEFEPROFI

Espanja:

Harina de trigo	2,000 kg
Levadura	0,100 kg
Agua	2,000 l
<hr/> Espanja	<hr/> 4,100 kg

Temperatura de la masa: 24° C

Fermentación en bloque: 2 horas

Masa:

Espanja	4,100 kg
Harina de trigo	8,000 kg
MELLA-HEFEPROFI	2,000 kg
Azúcar	1,100 kg
Mantequilla, blanda	1,800 kg
Yema de huevo	0,300 kg
Levadura	0,400 kg
Leche, aprox.	3,100 l
33 DREIDOPPEL AROMA LIMON EUROPA	0,060 kg
33 DREIDOPPEL AROMA VAINILLA EUROPA	0,060 kg
33 DREIDOPPEL AROMA RON EUROPA	0,060 kg
<hr/> Peso total	<hr/> 20,980 kg

Tiempo de amasado: 2 + 8 minutos

Temperatura de la masa: aprox. 27° C

Reposo de la masa: 5 minutos

Pasas sultanas maceradas

en Brandy y licor de almendras	2,000 kg
<hr/> Almendras trituradas	<hr/> 0,500 kg
Peso total	23,480 kg

Tiempo de amasado: 3 minutos, velocidad lenta

Reposo de la masa: 20 minutos

Peso pieza: 0,450 kg

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



Temperatura de horneado: aprox. 180° C

Tiempo de horneado: 30 minutos (tiro abierto)

Modo de empleo: Tras el reposo, dividir la masa en piezas de 0,450 kg, bolear y colocar en moldes redondos (14 cm diámetro). Cuando esté totalmente fermentado, pintar con huevo y hornear. Una vez enfriados, glasear con 33 DREIDOPPEL NAPPAGE ALBARICOQUE y 33 DREIDOPPEL BLITZ FONDANT. Decorar con pasas sultanas, granillo de chocolate y almendras enteras. Finalmente escribir las letras XB (Cristo ha resucitado) con azúcar glasé coloreado.

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