

Pinza

con MELLA-HEFEPROFI

Esponja:

| | |
|-----------------|----------|
| Harina de trigo | 2,000 kg |
| Levadura | 0,100 kg |
| Agua | 2,000 l |
| Esponja | 4,100 kg |

Temperatura de la masa: 24° C

Fermentación en bloque: 2 horas

Masa:

| | |
|-------------------------------------|-----------|
| Esponja | 4,100 kg |
| Harina de trigo | 8,000 kg |
| MELLA-HEFEPROFI | 2,000 kg |
| Azúcar | 0,800 kg |
| Mantequilla | 1,500 kg |
| Yema de huevo | 0,250 kg |
| Huevo entero | 0,750 kg |
| Levadura | 0,400 kg |
| Agua, aprox. | 2,100 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 |
| Peso total | 20,080 kg |

Tiempo de amasado: 2 + 8 minutos

Temperatura de la masa: aprox. 27° C

Reposo de la masa: 20 minutos

Peso de la pieza: 0,400 kg

Temperatura de horneado: aprox. 180° C

Tiempo de horneado: 30 minutos (tiro abierto)

Modo de empleo: Después del reposo, dividir y bolear la masa en piezas de 0,400 kg. Colocarlas en una bandeja engrasada. Tras 3/4 partes de fermentación, pintar con huevo y hacer tres cortes con unas tijeras. Acabar de fermentar 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

