

Topfenradl

con MELLA-HEFEPROFI

Harina de trigo	10,000 kg
MELLA-HEFEPROFI	2,000 kg
Azúcar	0,800 kg
Mantequilla	1,500 kg
Huevo entero	1,000 kg
Queso quark	4,000 kg
Levadura	0,600 kg
33 DREIDOPPEL AROMA LIMON EUROPA	0,060 kg
33 DREIDOPPEL AROMA VAINILLA EUROPA	0,060 kg
Agua, aprox.	1,600 l

<u>Pasas sultanas (lavadas y maceradas con ron)</u>	<u>2,500 kg</u>
Peso total	24,120 kg

Tiempo de amasado:	2 + 8 minutos
Temperatura de masa:	27° C
Reposo de la masa:	30 minutos
Peso de la pieza:	2,400 kg / 30 piezas
Fermentación intermedia:	15 minutos
Temperatura de horneado:	aprox. 180° C
Tiempo de horneado:	aprox. 15 minutos

Modo de empleo: Tras la fermentación intermedia, dividir la masa en 30 piezas, bolear y colocar en bandejas con papel de hornear. Tras 10 minutos de fermentación, hundir un divisor de manzanas engrasado en cada pieza. Tras 3/4 partes de la fermentación, pintar con huevo y hornear con el tiro cerrado. Tras el horneado, pintar con mantequilla líquida y rebozar con azúcar cristal.

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

