

Wienerbrød

con IDEAL FROST

Harina de trigo	10,000 kg
IDEAL FROST	0,150 kg
EXTRACTO DE MALTA	0,150 kg
Mantequilla	0,400 kg
Azúcar	0,700 kg
Sal	0,150 kg
Levadura	0,600 kg
Agua, aprox.	5,200 l
Peso total	17,350 kg

Masa del alcalde:

Mazapán crudo	1,000 kg
33 DREIDOPPEL AROMAPASTE	
ALMENDRAS DE VIENA	0,050 kg
Mantequilla / Margarina crema	0,800 kg
Azúcar	0,500 kg
<u>MELLA CREM ESPECIAL</u>	<u>0,250 kg</u>
Masa del alcalde	2,600 kg

Tiempo de amasado:	3 + 3 minutos
Temperatura de la masa:	aprox. 20° C
Reposo de la masa:	aprox. 15 minutos a +4° C
Temperatura de horneado:	220° C, disminuyendo
Tiempo de horneado:	aprox. 20 minutos

Modo de empleo: Dar 3 pliegues sencillos con 0,400 kg de grasa de laminar por cada kilo de masa, dejando un reposo de 15 – 30 minutos a +4° C entre cada pliegue. Tras el último reposo, laminar y formar las piezas de brioche danés deseadas, rellenándolas con la masa del alcalde, fermentar a +25° C y hornear. También se pueden congelar y hornear cuando se desee.

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

