

## CURD BALLD MIX

<b>Područje primene:</b>	Mešavina za izradu prženih pekarskih proizvoda sa sirom
<b>Sastojci:</b>	Krompirov škrob, <b>pšenično brašno</b> , šećer, <b>jaja u prahu</b> , biljno ulje (palmino), sredstva za dizanje testa ( E 450, E500), modifikovani kukuruzov škrob ( E 1422), glukozni sirup, emulgator E472e, so, arome
<b>Pakovanje:</b>	15 kg u papirnoj vreći
<b>Uslovi skladištenja:</b>	na suvom mestu u zatvorenoj ambalaži na temperaturi do 25 C, dalje od izvora jakih mirisa
<b>Rok trajanja:</b>	270 dana

### RECEPTURA

	masa/g	masa/g
<b>CURD BALL MIX</b>	<b>1000</b>	1000
Sir	500	500
Jaja	-	300
Ulje	-	100
Voda	800	630
<b>MASA TESTA:</b>	<b>2300</b>	<b>2530</b>

### OPIS TEHNOLOŠKOG POSTUPKA

<b>Vreme zamesa:</b>	2 min
<b>Temperatura testa:</b>	
<b>Odmaranje testa:</b>	-
<b>Fermentacija:</b>	-
<b>Temperatura prženja:</b>	175 °C
<b>Vreme prženja:</b>	4 – 6 minuta

**NAPOMENA:** Odmerene komponente izmiksati do fine glatke mase pri srednjoj brzini. Pripremljena masa se mora procesuirati u narednih sat vremena. Dozirati kašikom za sladoled, predhodnu potopljenu u ulje radi lakšeg rada. Pržiti kuglice do postizanja fine zlatne boje. Pržene kuglice uvaljati u kristal šećer sa cimetom, vanila šećerom...