



Zeelandia



Berlina Lux

Receptura za izradu krofni

Sirovine	Masa	%
Brašno T500	5 kg	75%
BERLINA LUX	1,25 kg	25%
Ukupno brašna i smeše:	6,25 kg	100%
Kvasac	0,3 kg	5%
Poslastičarski margarin	0,2-0,3 kg	3-5%
FRIPAROM	0,18 kg	3%
Voda	± 2,8 kg	40%-45%
Masa testa:	± 9,73 kg	

Tehnološki postupak

Zames

- 3 + 7-8 minuta u spiralnoj mesilici
Temperatura testa: 28°C

Odmor u masi

- 5 minuta

Deljenje

- 70 gr

Oblikovanje

- Oblikovati krofne i slagati ih na plehove posute brašnom

Fermentacija

- 50 minuta u komori + 10 minuta van komore (dok se ne uhvati korica po površini)

Prženje*

- Temperatura ulja: ±180 °C
- Po 3 minuta sa obe strane

Filovanje

- **Presta** krema ili **Punjenje od kajsije** ili **Punjenje od šljive**

Dekoracija

- **Mont Blanc** (slatki netopljivi dekorativni posip u prahu)

*Za prženje kofni koristiti palminu mast u bloku **Fritovac**