

koristeći MELLA CROISSANT

Pšenično brašno	8.000 kg
MELLA CROISSANT	2.000 kg
Margarin	1.000 kg
Kvasac	0.500 kg
MASLAC AROMA	0.050 kg
Voda	4.300 l
Ukupna masa	15.850 kg

Vreme zamesa:	5+10 (spiralna mesilica)
Temperatura testa:	26-27 °C
Fermentacija u masi:	10 min
Odvaga testa:	2.4 kg za presu od 30 kom
Međufermentacija:	–
Oblikovanje:	kiflice
Završna fermentacija:	40-50 min
Temperatura pečenja:	200 °C bez švela
Vreme pečenja:	12 min
Uputstvo za rad:	na $\frac{3}{4}$ fermentacije premazivanje jajima i rezanje



OVLAŠĆENI DISTRIBUTER
SOPRO DOO, Subotica, Somborski put 23

Tel: 024/ 524-525 i 024/ 533-573
Email: office@sopro.co.rs
Webshop: www.sopro.co.rs

Radno vreme:

Ponedjeljak-petak: 8–16h
Subota: 8–13h

Referent prodaje:

Kiš Klaudio 065/ 510 34 35