

koristeći MELLA CROISSANT

Pšenično brašno	8.000 kg
MELLA CROISSANT	2.000 kg
Margarin	0.400 kg
Kvasac	0.500 kg
Voda	5.000 lit
Ukupna masa	15.900 kg

Vreme zamesa: 2+ 4 (spiralna mesilica)

Temperatura testa: 24 °C

Fermentacija u masi: 15min

Odvaga testa: kg

Međufermentacija: min

Završna fermentacija: 40-60 min

Temperatura pečenja: 230 °C

Vreme pečenja: 16-18 min

Uputstvo za rad: **Ulaganje 25 % margarina na masu testa za laminiranje. Presavijanje-laminiranje*: 3x3 uz hlađenje u rashladnoj komori ili hladnjaku.**

Napomena: Zadnje laminiranje treba biti debljine 3-4 mm za kroasane. Dobijeno testo seče sa u trouglove širine 10 cm i visine 20 cm.



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