

Šiška s ovocnou náplňou á 65 g

(ostatný pekársky výrobok vyprázaný)



Zeelandia

Základná receptúra:

Prepočet na 100 ks:

Pš. Múka T 512	100,00 kg	2,924 kg
BERLINER CZ	30,00 kg	0,877 kg
Droždie čerstvé	6,00 kg	0,175 kg
Zeelback	4,00 kg	0,117 kg
Voda cca	51,00 kg	1,491 kg
Rum	0,50 kg	0,015 kg

Suroviny cesto spolu	191,50 kg	5,600 kg
Škrob pšeničný	2,00 kg	0,058 kg
Zela frying na spotrebu	5,00 kg	0,146 kg
Marhuľový džem	55,00 kg	1,552 kg
Decor – cukor	7,00 kg	0,197 kg

Všetky suroviny spolu	260,50 kg	7,554 kg
------------------------------	------------------	-----------------

Hotový výrobok :	3420 ks	100 ks
-------------------------	----------------	---------------

Technologický postup:

Všetky suroviny na cesto zmiešame na záraz.

Doba miesenia: 4 minúty pomaly a potom 6 minút rýchlo.

Teplota cesta: 28 °C.

Doba zrenia cesta v celku: 10 minút.

Pres: 1,680 kg – 30 dielna delička.

Kysnutie: 50 – 60 minút pri 35 °C a rel. vlhkosti 70 – 80 %.

Teplota fritézy: 175 °C. Celková doba vyprážania: 7 minút

(I. 2,5´ zatvorené, II. 3´ otvorené, III. 1,5´ otvorené)



Zeelandia s.r.o. Košice
Gemerská 3, 040 01 Košice
Slovenská republika
Tel.: 00421 55 642 79 36
Fax: 00421 55 644 15 69
E-mail: zeelandia@zeelandia.sk

Servisný list