

Торта ди Роси с ДОЛЧЕ ВИВО



210380	ДОЛЧЕ ВИВО	4.000гр.
	Яйца	1.000гр.
	Жълтъци от яйца	700 гр.
	Мляко	1.000 гр.
184015	БРИТАНСКО масло БАУРАЛИЯ 82%	1.000 гр.
	Захар	360 гр.
	Сол	80 гр.
	Мая	160 гр.

Начин на работа:

Хомогенизираме Dolce Vivo, маята, яйцата, млякото и солта, докато получим добре смесено тесто. 5мин на бавна и 5 мин на бърза скорост. След това на части добавяме жълтъците и захарта. Накрая добавяме омекотеното масло на малки порции, като всеки път изчаквате предишната доза да се абсорбира добре от тестото.

Почивка на тестото за около 60мин. и поставяме в хладилника на 4°C за да се работи следващия ден. Отваряме лист тесто, поръсваме с масло и захар и оформяме розички. Поставяме в форми.

Втасваме и печем Ферментация: Време : 40мин. Влага: 75% температура : 35С°

Печене:

Температура: 190° С

Време: 20 – 25 мин.

ДОЛЧЕ ДИ РОСИ с ДОЛЧЕ ВИВО

Класическото маяно сладко тесто с френско масло 82% БАУРАЛИЯ от региона на БРЕТАНИ получава други вкусови качества с включване на изпечени трици и зародиш (ИНФИБРА). Формата, сглобена от тестени рози придава различна структура и плътност осигурявайки различна наслада на порции-рози.

ВНИМАНИЕ :

При ползване на други суровини или дозировки от представените, трябва да се промени технологията, а резултатите ще бъдат други! Приложената рецепта и технология е оформена за ползване на конкретните кодове суровини с цел **МАКСИМАЛНО КАЧЕСТВО!**



Обърнете се към
технолозите на АЛМА ЛИБРЕ:
Тел.0878984887,
0878257904



СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 210380 ДОЛЧЕ ВИВО / DOLCE VIVO

Сладка смес за тесто, немски гевреци, кофе кейк, донът, панетоне и др.

Състав: пшенично италианско брашно тип 00, захар, суха дива натурална мая от мека пшеница, натурален глутен от мека пшеница, ИНФИБРА (бавно изпечени трици и зародиш), емулгатор E471

Може да съдържа следи от: яйца, от лупина, соя или продукти от соя.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	369KCAL (1564KJ)
МАЗНИНИ	4,1гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	1,5гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	68гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	16гр.
ПРОТЕИНИ	15гр.
СОЛ	0,01гр.
ФИБРИ	2,6гр.

Приложение: Смес за приготвяне на сладко тесто с мая, тип бриош, коломба, козунаци и др. лесен за употреба със стабилен резултат и голяма свежест. Възможност за разнообразни приложения

Опаковка : чувалкг.

Произведено във ИТАЛИЯ. МОЛИНО ДЕНТИ

Вносител : АЛМА ЛИБРЕ ЕООД – 1346 София, кв. Волуяк Ул. Зорница 99 тел. 9379999

Срок на годност: виж опаковката (12 месеца от производството)

Съхранение – транспортиране : при стайна, температура на сухо.

Продуктът не съдържа ГМО суровини или съставки, отговаря на всички европейски норми и наредби и е годно за човешка консумация.

София
АЛМА ЛИБРЕ ЕООД

