

КОЛОМБА с ДОЛЧЕ ВИВО



Продукти за първа стъпка:

210380	ДОЛЧЕ ВИВО	12.000 гр.
	Вода	5.400 гр.
184015	БРИТАНСКО масло БАУРАЛИЯ 82%	2.400 гр.
	Жълтъци от яйца	1.200 гр.
	Мая	12 гр.

	ОБЩО:	21012 гр.

Начин на работа

Месим ДОЛЧЕ ВИВО с водата и маята докато почне глутенът да се развие.

Добавяме един по един жълтъците докато се поемат изцяло. Добавяме маслото на дози.

Температура на тестото 24° - 26° C

Поставяме във втасвател докато обемът стане четири пъти.

Втасване:

Време: 12 часа

Температура: 24° - 26° C

Влага: 70 %

Продукти за втора стъпка:

	Цялото тесто от първата стъпка	21012гр.
210380	ДОЛЧЕ ВИВО	3.000 гр.
	Вода	1.200гр.
184015	БРИТАНСКО масло БАУРАЛИЯ 82%	4.200 гр.
	Захар	3.000 гр.
	Жълтъци от яйца	1.800 гр.
	Мед	240 гр.
	Сол	240 гр.
	Портокалови кори	8.400 гр.
	Предложения за натурални аромати:	
	Настъргани кори от портокал	90 гр.
	Настъргани кори от лимон	60 гр.
	Ванилия	30 гр.

Начин на работа:

Хомогенизираме тестото от първата стъпка с водата и хомогенизираме. Постепенно и последователно докато се усвоят добавяме: жълтъците от яйцата , солта и на дози маслото, захарта, меда и ароматите. На края добавяме портокаловите кори.

Месим само на бавна скорост.

Температура на тестото 26° C

Почивка на тестото 60мин.

Разделяме тестото по 980гр.

Оформяме тестото на топки и го поставим по формите.

Втасване

Време: около 5,5 – 6 часа

Температура: 30° C

Влага: 75% RH

Декорираме с пудра захар, НИБ захар и печем.

Печене

Температура: 175° - 180° C (за конвектомат150° C)

Време: около 55мин. (в средата на изделиято температурата трябва да стигне 93° C

След печене, обръщаме висящи докато изстинат.

КОЛОМБА с ДОЛЧЕ ВИВО

Класическото маяно сладко тесто КОЛОМБА, известно в Италия още от средновековието произведен по стара традиционна италианска технология на ПРЕФЕРМЕНТ с френско масло 82% БАУРАЛИЯ от региона на БРЕТАНИ получава други вкусови качества с включване на изпечени трици и зародиш (ИНФИБРА). Много вкусен сладкиш-печиво с дълга трайност и съхранение извън хладилника.

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



