

Бабка/плетеница 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. След това на части добавяме жълтъците и захарта. Накрая добавяме омекотеното масло на малки порции, като всеки път изчакават предишната доза да се абсорбира добре от тестото.

Почивка на тестото за около 60мин. и поставяме в хладилника на 4°C за да работим следващия ден.

Отворете тестото и напълнете с пълнеж SIEBIN Chocolate Cream Powder. или канелена паста или друго.

Шоколадов пълнеж:

Chocolate Cream Powder SIEBIN	1.000 гр.
Вода	500 гр.

Печене:

Температура: 190° С / Време: 20 – 25 мин.

БАБКА ПЛЕТЕНИЦА с ДОЛЧЕ ВИВО

Традиционно централноевропейско сладко маяно тесто (народност Полша) подобен като на немската плетеница, обикновено с шоколадов или канелов пълнеж риплес. Изпечените трици и зародиш (ИНФИБРА) включен в тестото придава много специален вкус и аромати. Приготвен с жълтъци от пресни яйца, прясно мляко и френско масло 82% произведен в региона на Британи.

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

