

Galette des Rois

MALTOBRIOCHE ile

Buğday unu	10,000 kg
Yumurta	3,000 kg
Şeker	1,700 kg
Acı badem	0,500 kg
MALTOBRIOCHE	0,500 kg
Tuz	0,200 kg
Maya	0,700 kg
Su, soğuk	2,100 l
Hamur ağırlığı	18,700 kg

Yoğurma süresi: 7 + 5 dakika

Tereyağ, yumuşak	2,500 kg
Hamur ağırlığı	21,200 kg

Yoğurma süresi: 7 dakika, yavaş

Hamur sıcaklığı: Yaklaşık 26 °C

Hamur dinlendirme: Yok

Hamur ağırlığı: 1,500 kg

1. Fermantasyon: 15 dakika

2. Fermantasyon: Yaklaşık 90 – 120 dakika, yaklaşık 25 °C'de

Fırın sıcaklığı: 170 °C, istimsiz

Pişirme süresi: Yaklaşık 25 dakika

Uygulama: 1. Fermantasyondan sonra hamur 30 parçaya ayrılır ve yuvarlak şekil verilir. Daha sonra üç parçadan oluşan 0,150kg'lık bir hamur parçası alınır ve şekillendirilerek pişirme kağıtlı bir tepsinin üzerine yerleştirilir. 7 adet 0,050 kg'lık hamur parçaları hazırlanıp etrafına dizilir. Fermantasyonun 3/4'ünde üzerlerine yumurta sürülür ve 170 °C'de yaklaşık 25 dakika istimsiz pişirilir.

Tatlı klasikler



İREKS GIDA SANAYİ A.Ş.
İstoç Toptancılar Çarşısı
11. Ada No: 34 - 38 Mahmutbey
34217 BAĞCILAR - İSTANBUL
TÜRKİYE
Tel.: +90 212 659 11 11
Fax: +90 212 659 11 12
E-mail: ireks@ireks.com.tr
www.ireks.com.tr

**İREKS**