

Koláče

MELLA-FG plus ile

Buğday unu	10,000 kg
MELLA-FG plus	0,300 kg
Şeker	1,500 kg
Margarin	1,500 kg
Tam yumurta	1,000 kg
Tuz	0,180 kg
Maya	0,400 kg
Su, yaklaşık	4,000 l
Limon, Vanilya, Rom	
Hamur ağırlığı	18,880 kg

Yoğurma süresi:	2 + 6 dakika
Hamur sıcaklığı:	Yaklaşık 27 °C
Hamur dinlendirme:	Yok
Hamur ağırlığı:	1,200 kg – 1,500 kg
1.Fermantasyon:	20 dakika
Fırın sıcaklığı:	Yaklaşık 210 °C
Pişirme süresi:	12 dakika
Uygulama:	Fermantasyondan sonra hamur 30 parçaya ayrılır, yuvarlak şekil verilir ve üzerine pişirme kağıdı serilmiş tepsilere yerleştirilir. Fermantasyonun 3/4'ünde hamurların ortaları açılır ve içlerine istenen dolgu malzemesi eklenir. İsteğe göre üzerlerine topping (Streusel) de serpilir. Hamurların kenarlarına yumurta sürüldükten sonra, kısa süre için fermantasyona bırakılır ve ardından 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**