

Kulitsch

MELLA-FG plus ile

Ön hamur:

Buğday unu	2,000 kg
Maya	0,100 kg
Su	2,000 l
Ön hamur	4,100 kg

Hamur sıcaklığı: 24 °C

Bekleme süresi: 2 saat

Hamur:

Buğday unu	8,000 kg
Ön hamur	4,100 kg
MELLA-FG plus	0,500 kg
Şeker	1,800 kg
Tereyağ, yumuşak	1,800 kg
Yumurta sarısı	0,300 kg
Tuz	0,180 kg
Maya	0,400 kg
Süt, yaklaşık	3,000 l
Limon, Vanilya, Rom	
Hamur ağırlığı	20,080 kg

Yoğurma süresi: 2 + 8 dakika

Hamur sıcaklığı: Yaklaşık 27 °C

Hamur dinlendirme: 5 dakika

Kuru üzüm	2,000 kg
(Kanyak ve badem liköründe bekletilmiş)	
Badem, dövülmüş	0,500 kg
Hamur ağırlığı	22,580 kg

Yoğurma süresi: 3 dakika, yavaş

Hamur dinlendirme: 20 dakika

Hamur ağırlığı: 0,450 kg

Fırın sıcaklığı: Yaklaşık 180 °C

Pişirme süresi: 30 dakika (baca açık)

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

Uygulama:

Hamur dinlendikten sonra 0,450 kg'lık parçalara ayrılır, yuvarlak şekil verilir ve (14 cm çapındaki) yuvarlak tepsilere yerleştirilir. Fermantasyondan sonra üzerlerine yumurta sürülür ve pişirilir. Soğutulmuş Kulitsch'ler kayısı ile işlenir ve üzerine fondan sürülür. Daha sonra kuru üzüm, çikolata parçaları, tüm badem ve renkli şeker şurubu ile süslenir. Üzerine XB harfleri işlenir. (Hz. İsa'nın dirilişini ifade eder).

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**

