

Wienerbrød

İREKS FROST DIAMANT ile

Buğday unu	10,000 kg
İREKS FROST DIAMANT	0,300 kg
BACKEXTRAKT	0,150 kg
Tereyağ	0,400 kg
Şeker	0,700 kg
Tuz	0,150 kg
Maya	0,600 kg
<u>Su, yaklaşık</u>	<u>5,200 l</u>
Hamur ağırlığı	17,500 kg

Dolgu:

Acı badem	1,000 kg
Tereyağ/Margarin	0,800 kg
Şeker	0,500 kg
<u>MELLA-KREM</u>	<u>0,250 kg</u>
Hamur ağırlığı	2,550 kg

Yoğurma süresi:	3 + 3 dakika
Hamur sıcaklığı:	Yaklaşık 20 °C
Hamur dinlendirme:	Yaklaşık 15 dakika, +4 °C'de
Fırın sıcaklığı:	220 °C'de ekmek fırına verilecek ve daha sonra sıcaklık düşürülecek.
Pişirme süresi:	Yaklaşık 20 dakika
Uygulama:	Her 1 kg hamur için 0,400 kg yağ kullanılarak hamur üç kez turlanır. Her tur arasında hamur +4 °C'de 15 – 30 dakika dinlendirilir. Hamur "Plunder" şeklinde parçalara ayrılır, içine dolgu konularak işlenir ve +25 °C'de fermantasyona bırakılır.

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**