

Zmesi viacvrnné a špeciálne

BRIOSKA

CHARAKTERISTIKA:

BRIOSKA je viacvrnná zmes na prípravu sladkého kysnutého pečiva – briošiek, vianočiek a rôzne tvarovaného pečiva menšej gramáže. Rôznymi druhmi posypov je možné pečivo odlišiť. Toto pečivo má, v porovnaní s klasickým sladkým kysnutým pečivom, lepšie nutričné parametre, pretože obsahuje obilné vločky a olejnaté semená. Spracovanie bez zápary.

ZLOŽENIE:

Ľanové semeno, kukuričná múka, vločky (pšeničné, ovsené), slnečnicové jadrá, sezam, sójová múka, pšeničná bielkovina, emulgátor lecitín, látka k ošetreniu múky, aróma etylvanilín, farbivá.

DOPORUČENÉ RECEPTÚRY:

BRIOSKA



Surovina	množstvo	MJ	x	€/MJ	Vaša kalkulácia	
					=	cena
pšeničná múka špeciál	100,00	kg	x		=	€
BRIOSKA - zmes	30,00	kg	x		=	€
cukor	12,00	kg	x		=	€
soľ	1,80	kg	x		=	€
olej	5,00	kg	x		=	€
RAPID	5,00	kg	x		=	€
hrozienka	20,00	kg	x		=	€
droždie	7,00	kg	x		=	€
voda cca	55,00	kg	x		=	€
Cesto celkom	235,80	kg			=	€