

Zmesi viacvrnné a špeciálne

SLOVIKORN

CHARAKTERISTIKA:

SLOVIKORN je zmes s obsahom zlepšujúceho prípravku na prípravu a výrobu polotmavého pečiva. Stabilné a plastické cesto zo SLOVIKORNU umožňuje veľmi dobré spracovanie a tvarovanie. Zmes je vhodná na ručnú výrobu a aj spracovanie na linke. Používa sa do bežného pečiva a chlebových ciest. Pražený slad dodáva pečivu veľmi dobrú chuť. Výrobky sa vyznačujú jemne zrnitou striedkou, chrumkavou kôrkou a nadpriemerným objemom. Spracováva sa bez záparty. Veľmi výhodná je kalkulácia pečiva!

ZLOŽENIE:

Ovsené vločky, ľanové semeno, sójová drť, ražná múka, sušená srvátka, sezam, pšeničná múka celozrnná, lepok, soľ, pražený slad, enzýmy.

DOPORUČENÉ RECEPTÚRY:

CHLIEB SLOVIKORN

Vaša kalkulácia						
Surovina	množstvo	MJ		€/MJ		cena
pšeničná múka špeciál	3,40	kg	x		=	€
pšeničná múka chlebová	3,30	kg	x		=	€
ražná múka chlebová	3,30	kg	x		=	€
SLOVIKORN	1,00	kg	x		=	€
soľ	0,22	kg	x		=	€
KVASNÝ KONCENTRÁT	0,20	kg	x		=	€
droždie	0,30	kg	x		=	€
voda cca	7,00	kg	x		=	€
Cesto celkom	18,72	kg			=	€



PEČIVO SLOVIKORN

Vaša kalkulácia						
Surovina	množstvo	MJ		€/MJ		cena
pšeničná múka špeciál	10,00	kg	x		=	€
SLOVIKORN	1,00	kg	x		=	€
soľ	0,18	kg	x		=	€
olej	0,40	kg	x		=	€
droždie	0,40	kg	x		=	€
voda cca	5,20	kg	x		=	€
Cesto celkom	17,18	kg			=	€

