



Berliner Mix 50 % palm-free

Die palmölfreie Vormischung für Berliner

Die 50 % Berliner-Vormischung sorgt für Endprodukte mit schönem Volumen und stabilem Kragen. Die Vormischung ist geeignet für die direkte Triebführung sowie für die Gärunterbrechung. Flexibel in der Anwendung und ganz ohne Palmöl können Sie Ihren Berliner individuell verfeinern.

Qualitätsmerkmale

- grosses Volumen und Gärtoleranz
- ergibt zarte Gebäcke mit langer Frischhaltung
- stabiler Kragen
- ohne Palmöl
- Fettstoff individuell wählbar

Grundrezeptur

Berliner Mix 50% palm-free	1,000 kg
Weizenmehl Typ 550	1,000 kg
Verda V Bäckereifett	0,140 kg
Hefe	0,140 kg
Vollei	0,400 kg
Wasser	0,675 kg

Gesamtgewicht

ca. 3,355 kg

Alle Zutaten zu einem plastischen Teig verarbeiten. Teigtemperatur: 25-27 °C. Den Teig zu Brüchen von 1,350 kg abwiegen, rundwirken und zugedeckt 15 Min. ruhen lassen. Die Brüche abpressen (30er-Teilung), rund aufwirken, auf Gärgutträger setzen und auf Gare stellen. Optimales Gärklima: ca. 30 °C / ca. 80 % r.F. Bei guter Gare kurz absteifen lassen, danach im bei ca. 175 °C im Frittiermedium Verda Fest geschnitten frittieren.



Zutaten

WEIZENMEHL; MILCHZUCKER; Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Natriumstearoyl-2-lactylat, Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren; Zucker; Reisquellmehl; Speisesalz; WEIZENKLEBER; EIKLARPULVER; Backtriebmittel: Diphosphate, Natriumcarbonate; Rapsöl; Aroma; Karotenextrakt; Kurkuma; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure; Enzyme.

Kann Spuren enthalten von: SOJA

Art.-Nr. Margo
8080

Art.-Nr. Pistor
18828

Produkt
Berliner Mix 50 % palm-free

Inhalt
10 kg