

MIMETIC

Fina peciva u svom najboljem izdanju!



Puratos
Pouzdan partner u razvoju

Nova generacija masnoća



Ukoliko više od trećine recepture čini masnoća, odabir one odgovarajuće je ključan.

Mimetic Primeur 32 je nova generacija masnoća za laminaciju, koja gotovom proizvodu daje

- ✓ savršenu hrskavost i razlistavanje
- ✓ intenzivan ukus
- ✓ odličnu topivost

I ne samo to!

Mimetic ima odličnu plastičnost i obezbeđuje sigurnost u radu.

sadrži
kiselo testo

sadrži
2% putera



Ukusno



Jednostavno



Jedinstveno



Odgovor na zahteve potrošača

✓ Zdravo ✓ Sveže ✓ Ukusno

Istraživanja pokazuju da pri odabiru pekarskih proizvoda, potrošači žele zdrav, svež i ukusan proizvod. Mimetic vam omogućava kreiranje proizvoda koji kombinuju intenzivan ukus, izuzetnu svežinu i nutritivne prednosti.



Kroasan

SASTOJCI

Pšenično brašno	100%
Easy croissant	15%
Kvasac	±4%
Mimetic Primeur 32 (% na količinu testa)	30%
Voda	±50%

METOD RADA

Mešenje (spiralni mikser)	5 + 5 min
Temperatura testa	24°C maksimalno
Laminiranje	2 x 3 pa odmor 10-15 min u frižideru 1 x 3 pa ponovo odmor 10-15 min u frižideru finalno laminiranje 3-4mm za kroasane
Pravljenje	Iseći trouglove 11 x 22 ili 10 x 20 cm i motati kroasane
Finalna fermentacija	Oko 60 min na 35°C i RV 80%
Tip peći	Konvekciona peć (duvaljka)
Temperatura pečenja	180°C
Švel	da, na početku
Vreme pečenja	oko 15-16 min
Dekoracija	Pre pečenja, kroasane premazati Sunset Glaze-om

Savet

Kao punjenje za kroasane mogu se koristiti Cremfil proizvodi. Preporuka je naneti i Sunset Glaze, kako bi se dobio proizvod sjajnije i lepše kore.

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.