

Receptura za izradu:

Puter štangice sa Soft'r Alpacom

www. **Konding**.hr

d.o.o. za konditorski inženjering

Majstorska 3, 10000 Zagreb, Croatia

info: 0800 600 808

tel: +385 (0)1 2409440

fax: + 385 (0)1 2409148

MB: 0265721

Puter štangice sa Soft'r Alpacom



Sastojci:

Pšenično brašno T-550	1000g	100,0%
Argenta Cake Puratós.....	100g	10,0%
Fidellio kiselo tijesto Puratós.....	20g	2,0%
Soft'r Alpaga Puratós.....	20g	2,0%
Sol.....	20g	2,0%
Voda	400g	40,0%
Svježi kvasac	60g	4,5%
Šećer	100g	10,0%
Jaja svježa.....	100g	10,0%

Tehnološki postupak:

Zamjes.....	3min. sporo + 3 min. brzo I faza
Zamjes.....	3min.sporo + 4 min.brzo II faza
Temperatura tijesta.....	26°C
Zrenje tijesta u masi	35 min.
Vaganje tijesta	50g ili 1 presa tijesta 1,50 kg za 30 kom
Oblikovanje tijesta	ručno
Odmaranje tijesta u komadu	15 min.
Završna fermentacija.....	70 min., 28°C, 80% RH
Pečenje – etažna peć.....	7 min., 230°C



ZAGREB – VARAŽDIN – SLAVONSKI BROD – OSIJEK – DUBROVNIK – SPLIT – ZADAR – RIJEKA – PULA

Napomene i zapažanja:

Zamjes se radi u dvije faze zbog veće količine margarina u zamjesu. U prvoj fazi se mijese sve sirovine bez margarina a u drugoj fazi se dodaje margarin.

Važno je reći da su to peciva bogata sa margarinom i šećerom i produžene mekoće i svježine do 3 dana.

Nakon završne fermentacije, tijesto se premazuje otopinom jaja i vode.

Kod ubacivanja peciva u peć **ne švelati** jer Soft'r tehnologija za mekana i sočna peciva propisuje da se peciva peku bez prisustva pare.

Soft'r peciva ostaju mekana i sočna do tri dana, kada se pakiraju u najlon nakon 40 minuta od pečenja ili kada sredina pečenog peciva dođe do 35°C.

Preporuča se da se ovakva peciva peku na etažnim pećima na šamotu.

Recepturu izradio:
Vlado Čehulić, tehnolog

