BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.finnbakels.fi



BERLINER KONSENTRAATTI

TUOTEKUVAUS

Helposti työstettävä valmis munkkikonsentraatti esim. berliininmunkkien ja muiden uppopaistettavien tuotteiden valmistukseen.

KÄYTTÖOHJE

Vesi 600 g
Berliner konsentraatti 1000 g
Vehnäjauho 1000 g
Bakels kuivahiiva 50 g
Kananmuna 400 g
(tuorehiiva=kuivahiiva x3, vähennä vettä 100g)

Sekoita ainekset tasaiseksi massaksi, normaali sekoitusaika.

Taikinan lämpötila: 26-27 °C
Lepoaika: 10 min
Nostatusaika (37 °C): n. 50 min
Paistoöljyn lämpötila: 180-190 °C

BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.finnbakels.fi

PAKKAUS

Tunnus	Koko	Tyyppi	Kappalemäärä lavalla
3761	20 kg	Säkki	

LISÄTIETOA

Kaikki tiedot ja suositukset perustuvat luotettavaksi todettuihin testeihin sekä tutkimuksiin. Niiden tarkkuudesta ei kuitenkaan voida antaa mitään takeita. Valmistajat eivät voi valvoa, kuinka ostajat kuljettavat, varastoivat, käsittelevät tai käyttävät heidän tuotteitaan. Tästä syystä kaikissa suosituksissa on ehtona se, että valmistajat tai myyjät eivät ole vastuussa tuotteiden käytöstä aiheutuneista vahingoista. Kukaan valmistajien edustaja ei ole oikeutettu poistamaan tai muuttamaan edellä mainittuja ehtoja. Henkilökuntamme on kuitenkin valmis auttamaan ostajia muokkaamalla tuotteet ostajien tarpeiden ja olosuhteiden mukaisiksi. Mikään tässä esitetty ei johda suosituksiin, jotka loukkaisivat nyt tai tulevaisuudessa voimassaolevia patentteja.

SÄILYTYS

Kuivassa ja viileässä

SÄILYVYYS

240 päivää

TUOTEKATEGORIA

Konditoriatuotteet, Kahvileipäseokset

AINESOSIEN OMINAISUUDET

Kananmunaton, Lakto-ovo-vegetaristinen, Laktoositon, Maidoton, Vegaaninen

VALMIS TUOTE

Kahvileipä