

ULDO Čokoládové sušenky W/134

SLOŽENÍ

Pšeničná mouka, cukr, čokoláda v prášku (14%) (kakaová hmota, cukr, kakao se sníženým obsahem tuku, emulgátory: sójový lecitin), kypřící látka: E500(ii), aroma, sůl.

DÁVKOVÁNÍ

Směs na výrobu sušenek, doporučené dávkování 100%

VÝŽIVOVÉ HODNOTY [100g]

	Směs
Energetická hodnota [kJ/kcal]:	1570/371
Tuk [g]:	4,5
z toho nasycené mastné kys. [g]:	2,8
Uhlovodany [g]:	71,2
z toho cukry [g]:	28,6
Vláknina[g]:	3,9
Bílkoviny[g]:	9,5
Sůl [g]:	0,5

BALENÍ, TRVANLIVOST A SKLADOVACÍ PODMÍNKY

Papírové pytle bílé s potiskem nebo bez něj 2+1 PE (25 kg), etiketa
Minimálně 9 měsíců od data výroby.
Teplota skladování je maximálně 30 °C. Vlhkost při skladování je maximálně 75 %.
Skladovat v suchém a větraném skladu, chránit před přímým slunečním zářením.

ALERGENY / GMO

Lepek, soja,
Produkt může obsahovat sezam, mléko, vejce a jejich deriváty / bez GMO

ZÁKLADNÍ RECEPTURA

ULDO Sušenky čokoládové	10,0 kg
Margarín	4,4 kg
Cukr	2,8 kg
Vejce	1,0 kg
Těsto	18,2 kg

VÝROBA

Doba šlehání:	8 – 10 min. rychle 1 min. na střední otáčky
Navážka:	30 – 120 g
Doba pečení:	20 - 22 min.
Teplota pece:	165°C

ZPŮSOB PŘÍPRAVY

Šlehat cca. 10 min. vejce s margarínem a cukrem, po té přidat směs ULDO Sušenky čokoládové a došlehat na střední otáčky 1 minutu. Ihned zpracovat vhodným tvořítkem (např. na zmrzlinu) a pokládat ihned na pečící plech s pečícím papírem.