

ULDO Sušenky jáhlové W/188

SLOŽENÍ

Pšeničná mouka, jáhlové vločky (20%), cukr, kukuřičný škrob, aroma, sůl

DÁVKOVÁNÍ

Směs pro výrobu sušenek, dávkování 100%

VÝŽIVOVÉ HODNOTY [100g]

	Směs
Energetická hodnota [kJ/kcal]:	1520/358
Tuk [g]:	1,3
z toho nasycené mastné kys. [g]:	0,3
Uhlododany [g]:	77,0
z toho cukry [g]:	21,3
Vláknina[g]:	2,3
Bílkoviny[g]:	8,5
Sůl [g]:	0,2

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

ZÁKLADNÍ RECEPTURA

ULDO Sušenky jáhlové	10,0 kg
Margarín	4,4 kg
Cukr	2,0 kg
Vejce	1,0 kg
Voda	1,0 l
Těsto	18,4 kg

VÝROBA

Doba šlehání:	10 minut rychle, 1 minuta pomalu
Doba pečení:	22 minut
Teplota pece:	165°C - 170°C

ZPŮSOB PŘÍPRAVY

Vejce s margarínem a cukrem a vodou vyšlehat na rychlé otáčky 10 minut. Přidat ULDO směs a míchat 1 minutu pomalu až do získání jednotné konzistence. Pokládejte na plech jednotlivé sušenky za pomoci zmrzlinářských kleští, nebo cukrářského kornoutu. Délka pečení je závislá na velikosti a tloušťce jednotlivých sušenek.