

ULDO Bulky mléčné W/229

SLOŽENÍ

Pšeničná mouka, sušené odstředěné mléko (25%), sůl, pšeničný lepek, glukóza, čínidlo pro úpravu mouky: kyselina askorbová, enzymy: xylanáza.

DÁVKOVÁNÍ

Směs pro výrobu mléčných bulek, dávkování 20%.

VÝŽIVOVÉ HODNOTY [100g]

	Směs
Energetická hodnota [kJ/kcal]:	1382/326
Tuk [g]:	0,9
z toho nasycené mastné kys. [g]:	0,3
Uhlododany [g]:	62,5
z toho cukry [g]:	13,9
Vláknina[g]:	2,2
Bílkoviny[g]:	15,8
Sůl [g]:	7,0

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

VÝROBA

ZÁKLADNÍ RECEPTURA

Pšeničná mouka 530	10 kg
ULDO Mléčná směs CL	2,0 kg
Cukr	1,15 kg
Margarín	1,15 kg
Vejce	1,0 kg
Droždí	0,6 kg
Voda cca	4,5 l

Těsto	20,4 kg
-------	---------

Doba mísení:

Teplota těsta:
Doba odpočinku těsta:
Navážka:
Navážka hmotnost pudinku
Navážka drobení
Navážka hrozinek
Doba kynutí:
Doba pečení:
Teplota pece:

Spirálová míchačka
2 minuty pomalu, 6 minut rychle
24 – 26 °C
15 minut
65 g
25 g
50 g
10 g
55 – 60 minut
16 minut
200 °C

ZPŮSOB PŘÍPRAVY

Pudinková náliž: ULDO Pudink profit 4,0 kg, Voda (studená převařená) 10,0 l, Krém 14,0 kg