

MELA Krapfen 20



Premix für softig-zarte Berliner
und Siedegebäcke



495

Rationelle und flexible Herstellung

- verarbeitungsfreundliche Teige
- sehr gute Maschinengängigkeit
- hohe Gärstabilität und -toleranz
- optimaler Pfannennachtrieb
- geringe Fettaufnahme

Ermöglicht die Berücksichtigung individueller Betriebsabläufe

- für alle betriebsüblichen Kälteführungen geeignet
- Herstellung von TK-Gebäcken möglich

Höchste Gebäckqualität für den anspruchsvollen Verbraucher

- gold-braune Gebäckfarbe
- stabiler, glatter Kragen
- ansprechendes Gebäckvolumen
- fein abgestimmter Geschmack
- zarte Krumenstruktur mit kurzem Biss
- lang anhaltende Verzehrsfrische

Bezeichnung:

Siedegebäck

Weizenmehl Type 550	10,000 kg
MELLA-KRAPFEN 20	2,000 kg
Vollei	2,500 kg
Margarine	1,100 kg
Hefe	0,600 kg
Wasser, ca.	3,000 l
Gesamtgewicht	19,200 kg

Knetzeit: 2 + 6 bis 8 Minuten, Spiralknetter
(bis sich der Teig von der Kesselwand löst)

Teigtemperatur: 24 – 26 °C

Teigruhe: keine

Teigeinlage: 1,350 kg/30 Stück

Zwischengare: ca. 15 Minuten

Verarbeitungshinweise:

Die rundgewirkten Teiglinge auf Gärgutträger setzen, etwas andrücken und zur Gare stellen. Nach der Stückgare die Berliner absteifen lassen und von jeder Seite zweimal backen.

Stückgare: ca. 75 Minuten

Siedetemperatur: 170 °C

Backzeit: 1. Backphase 210 sec.
2. Backphase 150 sec.
3. Backphase 50 sec.
4. Backphase 10 sec.

Verarbeitungshinweise:

Direkt nach dem Backen zuckern, wie gewünscht füllen und ausgekühlt mit Dekorschnee absieben.



08.21 | 6200495