

MELBA FCG *plus*



Backmittel für hefegelockerte Feinbackwaren



456

Profitieren Sie von den Vorteilen:

MELLA-**FG**
plus

Angepasst an die Anforderungen moderner Backbetriebe

- plastische, wollige Teige
- optimale Verarbeitungseigenschaften
- für alle betriebsüblichen Kälteführungen geeignet
- für Produktionssicherheit und konstante Gebäckqualität

Für ein Plus mehr an Qualität

- geeignet zur Herstellung verschiedener Hefefeingebäcke
- hervorragende Teig- und Gärstabilität
- individuelle Aromatisierung der Gebäcke

Erfüllt die Anforderungen trendbewusster Verbraucher

- weiche Gebäckstruktur
- gute Frischhaltung



Blechkuchen

Bezeichnung: Hefefeingebäck

Weizenmehl	10,000 kg
Butter	1,200 kg
Zucker	0,800 kg
Vollei	0,500 kg
MELLA-FG plus	0,500 kg
Salz	0,180 kg
Hefe	0,600 kg
Wasser	4,500 l
Teiggewicht	18,280 kg

Knetzeit:
2 + 6 Minuten, Spiralknetter
Teigtemperatur:
ca. 26 °C
Teigruhe:
ca. 10 Minuten

Butter-Zöpfe

Bezeichnung: Butterhefefeingebäck

Weizenmehl	10,000 kg
Butter	1,500 kg
Zucker	1,500 kg
Vollei	1,000 kg
MELLA-FG plus	0,500 kg
Salz	0,180 kg
Hefe	0,800 kg
Wasser	4,000 l
Teiggewicht	19,480 kg

Knetzeit:
2 + 7 Minuten, Spiralknetter
Teigtemperatur:
ca. 26 °C
Teigruhe:
ca. 20 Minuten

Plunder

Bezeichnung: Plundergebäck

Weizenmehl	10,000 kg
Butter	0,800 kg
Zucker	0,800 kg
Vollei	0,500 kg
MELLA-FG plus	0,500 kg
Salz	0,180 kg
Hefe	0,600 kg
Wasser	4,800 l
Teiggewicht	18,180 kg

Knetzeit:
3 + 3 Minuten, Spiralknetter
Teigtemperatur:
18 - 20 °C
Teigruhe:
ca. 30 Minuten, im Froster
Hinweis:
0,250 - 0,500 kg Zieh fett
pro kg Teig einziehen

Butter-Hefe-Quarkteig

Bezeichnung: Butter-Hefequarkteig

Weizenmehl	10,000 kg
Butter	1,500 kg
Zucker	1,500 kg
Speisequark	1,200 kg
Vollei	1,000 kg
MELLA-FG plus	0,500 kg
Salz	0,180 kg
Hefe	0,800 kg
Wasser	3,500 l
Teiggewicht	20,180 kg

Knetzeit:
2 + 7 Minuten, Spiralknetter
Teigtemperatur:
ca. 27 °C
Teigruhe:
ca. 20 Minuten