



Făină pentru **COZONAC LUX**

Descriere: făină albă de grâu destinată obținerii produselor de patiserie tip cozonac, produsă prin măcinarea grâului, după o prealabilă curățire, corectată enzimatic conform caracteristicilor specifice.

Avantaje:

- Este o făină albă destinată obținerii produselor de patiserie tip cozonac;
- Asigură dospirea optimă a aluatului și un miez pufos, prin adaosul de gluten și enzime;
- Se folosește cu mare succes inclusiv la obținerea foietajelor și a produselor de patiserie cu specific grecesc (baclava, plăcinte etc);
- Ideală în amestec cu premixuri, pentru obținerea unor produse cu nivel constant ridicat din punctul de vedere al volumului și prospețimii.



FĂINĂ pentru COZONAC LUX

Aspect: pulbere fină de culoare albă, cu nuanță gălbuie uniformă.

Ingrediente: făină albă de grâu 550, gluten din grâu, enzime, agent de tratare a făinii (acid ascorbic).

Mod de ambalare: în saci de hârtie de 25kg.

Transport: se face cu mijloace de transport destinate acestui scop, autorizate și dotate corespunzător, acoperite, curate, uscate, aerisite, lipsite de miros străin. A se manipula cu grijă sacii.

Condiții de depozitare: în spații acoperite, curate, uscate, fără mirosuri străine sau pătrunzătoare, bine aerisite, deratizate, ferite de razele solare, la temperaturi între 5-25°C și umiditate relativă a aerului 40-75%. A se manipula cu grijă sacii. Închideți sacul după utilizare.


Data durabilității minime: 180 zile pentru produsul ambalat în sac de hârtie. Aceasta se referă la produsul depozitat și transportat în condițiile prevăzute de prezenta fișă și decurge de la data fabricației - cea specificată pe ambalaj.


Rețeta propusă


Ingrediente aluat: • făină cozonac lux 1 kg • zahăr 0,300 kg • lapte 0,300 l • ouă 5 buc • sare 0,012 kg • drojdie 0,04 kg • coajă lămâie 2 buc • coajă portocală 1 buc • unt 0,200 kg/ulei 0,05 l


Ingrediente umplutură: • miez de nucă 0,300 kg • stafide 0,100 kg • rahat 0,02 kg • cacao 0,02 kg • albuș ou 5 buc • sare 0,003 kg • zahăr 0,300 kg


Mod de lucru:


- 

1. Se cerne făina într-un vas, se adaugă coaja de lămâie și de portocală. Separat se freacă gălbenușurile cu sarea.
- 

2. Se amestecă într-un vas drojdia cu 50 ml lapte călduț, 20 g făină și 5 g zahăr, se omogenizează și se lasă la dospit aproximativ 20 min.
- 

3. Restul de lapte se încălzește, timp în care se adaugă peste el restul de zahăr. Peste făină se adaugă gălbenușurile, laptele și drojdia și se începe frământarea. Aluatul este gata frământat când devine neted, iar apoi se adaugă untul și uleiul, timp în care se continuă frământarea.
- 

4. Aluatul format se lasă la odihnă aproximativ 30 minute, apoi se împarte în două părți, se întinde în formă dreptunghiulară, se pune umplutura, se rulează și se așează în formă.
- 

5. Dospirea finală este de minim 80 min.
- 

6. Coacerea se efectuează la 180°C timp de 30-40 min.