



CORÖANA



CORÖANA *Principesa*



➤ **Descriere:**

Produce obținut prin măcinarea grâului după o prealabilă curățire.

➤ **Avantaje:**

- Făină albă obținută printr-o selecție riguroasă a grâului;
- Produce creat special pentru produse de panificație și franzelărie;
- Culoare mai deschisă a miezului decât în cazul utilizării făinii 650;
- Raport foarte bun calitate-preț;
- Termen de valabilitate de minim 5 zile pentru produsele ambalate;
- Constanță în calitate și stabilitate în rețetele de lucru.

➤ **Trucuri mici, efecte mari:**

- Pentru realizarea unui produs aromat, bine hidratat și cu miez sticlos, recomandăm ca termenul de fermentare al maielei să nu fie depășit.
- Recomandăm, de asemenea, crestarea pâinii înainte de a se introduce în cuptor. Această operațiune are rolul de a elibera produsul de o parte din gazele acumulate în procesul de fermentare; astfel, se obține un volum mai mare și se înlătură riscul deformării pâinii sau al strângerii la coacere.

7spice

...mai mult decât morărit



CORÖANA

CORÖANA

Principesa

Aspect: Pulbere de culoare alb-gălbuie, cu nuanță alb-cenușie și cu particule fine de tărață.

Ingrediente: Făină de grâu albă 550.

Mod de ambalare: În saci de rafie de 40 kg sau în saci de hârtie 25 kg.

Condiții de depozitare: A se păstra în locuri curate și bine aerisite, ferite de acțiunea directă a razelor solare.

Condiții de transport: Se face cu mijloace de transport destinate acestui scop, autorizate și dotate corespunzător, acoperite, curate, uscate, aerisite, lipsite de miros străin. Transportul se va face pe europaleți. Manipularea în timpul transportului se va face cu atenție.

Data durabilității minime: pentru sacii de rafie, 3 luni pe timpul verii și 4 luni pe timpul iernii, iar pentru sacii de hârtie, 6 luni. Aceasta se referă la produsul depozitat și transportat în condițiile prevăzute de prezenta fișă și decurge de la data fabricației – cea specificată pe ambalaj.








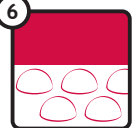
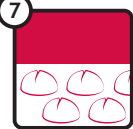



Rețeta propusă:

PÂINE CU MAIA (specifică zonei Ardealului)

Ingrediente maia: •50 kg făină Principesa™ •1 kg drojdie •35 l apă

Ingrediente aluat: •50 kg făină Principesa™ •2 kg sare •30-35 l apă

Mod de lucru:

-  Se malaxază ingredientele pentru maia în cuva malaxorului timp de 7 minute la viteză lentă și 3 minute la viteză rapidă.
-  Maiaua obținută se lasă la fermentat în cuva malaxorului 45 de minute.
-  Se malaxază ingredientele pentru aluat timp de 7 minute la viteză lentă și 3 minute la viteză rapidă.
-  Aluatul obținut se lasă la relaxat în cuva malaxorului 20-30 de minute.
-  După relaxare, aluatul se divizează în bucăți de 1,150 kg.
-  Se premodelează în formă rotundă.
-  Se modelează final în formă semiovală/ franzelă/ rotundă.
-  Aluatul se așază pe panacot.
-  Se lasă la dospit în dospitor timp de 30-45 de minute.
-  Se coace la 220-235°C timp de 30-35 de minute.