

Valódi, hagyományos burgonyás ízvilág,
dekoratív, húsvéti köntösben

Húsvéti burgonyás koszorú



ÖSSZETEVŐK

TÉSZTA:

	g
Liszt BL 55	1000
Víz	500
Élesztő	50
Cukor	50
Mimetic 32	100
Easy Potato Yellow CL	100
O-tentic Durum CL	10

FELÜLET:

Sunset Glaze CL

TECHNOLÓGIA

Dagasszunk tésztát az összetevőkből 3 perc lassú és 6 perc gyors fokozaton. Törekedjünk arra, hogy a tészta hőmérséklete a dagasztást követően 28°C legyen. A tésztaérés 20 perc, a tészta feladási súlya 560 g legyen. Ezután pihentessük a tésztát 5 percig. Pihentetés után a kimért tésztát sodorjuk ki, majd 2 szálból fonjunk tojás formájú koszorút és helyezzük a formába. Kelesszük 45 percig 38°C-on. Kenjük le a felületét **Sunset Glaze CL** felületi fénnel, majd süssük készre 175°C-on 30 perc alatt.



Easy Potato Yellow CL

Keverék burgonyás sütőipari
termékek készítéséhez



FOOD
Innovation for
GOOD



Clean(er) Label

Természetesebb összetevőlista, mely megfelel a fogyasztói preferenciáknak

Vonzó megjelenés

Hagyományos és étellel teli színvilágú készterméket eredményez



Autentikus íz késztermék

Tradicionális burgonyás ízvilágot kölcsönöz a késztermékeknek

 **tastetomorrow**
by Puratos

A kenyérvásárlás során a magyar fogyasztók a frissiséget tartják a legfontosabb szempontnak. A kenyér színe és megjelenése fontos tényező a vásárlási döntésük meghozatalakor.

Forrás: Taste Tomorrow fogyasztói kutatás, Magyarország (2023)

További információkért látogasson el weboldalunkra vagy kövessen minket facebookon:



www.puratos.hu/hu



facebook.com/puratoshungary



 **puratos**
Food Innovation for Good