

Lágy textúra, enyhén vaníliás ízvilággal, melyet az autentikus ízű máktöltelék koronáz meg

Mákos csiga



ÖSSZETEVŐK

TÉSZTA:

	g
Liszt BL 55	1000
Víz	480
Élesztő	50
Cukor	100
Mimetic 32	100
Easy Kelt	100

TÖLTELÉK:

	g
Víz	150
New Dolce Mák 40%	500

FELÜLET:

	g
Szeletelt mandula	
Sunset Glaze CL	

TECHNOLÓGIA

Dagasszunk tésztát az összetevőkből kb. 2 perc lassú és 6 perc gyors fokozaton. Törekedjünk arra, hogy a tészta hőmérséklete a dagasztást követően 30°C legyen. A tésztaérés 10 perc, ezután nyújtjuk ki a tésztát és kenjük el rajta a máktölteléket egyenletesen, majd tekerjük fel. Az így kapott sodrott tésztát vágjuk be a képen látható módon. Kelesszük lemezen 40 percig 33°C-on. Kenjük le a felületét **Sunset Glaze CL** felületi fénnel, majd süssük 180°C-os sütőben.



New Dolce Mák 40%

Alapkeverék mákos töltelék
készítéséhez, 40% máktartalommal



Megbízható minőség

Különleges eljárással tisztított és hőkezelt magvakból készítve

Sokoldalúság

Töltelékként és tésztába
keverve is felhasználható.



Fogyasztói elégedettség

A késztermék hosszabb időn át
megőrzi a frissességét.

FOOD
Innovation for
GOOD

tastetomorrow
by Puratos

A fogyasztók csaknem **82%-a** kedveli és
szívesen választja a hagyományos
ízeiben gazdag késztermékeket.

82%

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

