

Galette des Rois

izrađen s IREKS SOFTY PLUS

Pšenično brašno	10,000 kg
Jaja	3,000 kg
Šećer	1,700 kg
Sirovi marcipan	0,500 kg
IREKS SOFTY PLUS	0,150 kg
Sol	0,200 kg
Kvasac	0,700 kg
<u>Voda, hladna</u>	<u>2,100 l</u>
Ukupna masa	18,350 kg

Vrijeme zamjesa: 7 + 5 minuta

<u>Maslac, omekšan</u>	<u>2,500 kg</u>
Ukupna masa	20,850 kg

Vrijeme zamjesa: 7 minuta, sporo

Temperatura tijesta: oko 26 °C

Odmaranje tijesta: nema

Masa tijesta za djeljicu: 1,500 kg

Međufermentacija: 15 minuta

Završna fermentacija: oko 90 – 120 minuta pri temperaturi oko 25 °C

Temperatura pečenja: 170 °C, bez pare

Vrijeme pečenja: oko 25 minuta

Upute za rad: Nakon međufermentacije tijesta u kuglama, na djeljici za pecivo podijeliti tijesto na 30 komada te okruglo oblikovati. Nadalje, okruglo oblikovati veći komad mase 0,150 kg sastavljen od tri komada po 0,050 kg, staviti na lim prekriven papirom za pečenje i posložiti sedam komada mase po 0,050 kg okolo ovog većeg komada. Nakon $\frac{3}{4}$ vremena fermentacije, premazati jajima i peći bez pare oko 25 minuta pri temperaturi 170 °C.

Sweet classics.



IREKS AROMA d.o.o.
Radnička cesta 37
10000 Zagreb
HRVATSKA
Tel.: +385 1 60 40 701
Fax: +385 1 60 40 658
E-mail: ireks@ireks-aroma.hr
www.ireks-aroma.hr

**IREKS
AROMA**

