

# Wienerbrød

izrađen s FRISCH UND FROSTIG

Pšenično brašno	10,000 kg
FRISCH UND FROSTIG	0,250 kg
BACK EXTRAKT	0,150 kg
Maslac	0,400 kg
Šećer	0,700 kg
Sol	0,150 kg
Kvasac	0,600 kg
Voda, oko	5,200 l
<hr/>	
Ukupna masa tijesta	17,450 kg

## “Bürgermeister-Masse”:

Sirovi marcipan	1,000 kg
Maslac/margarin	0,800 kg
Šećer	0,500 kg
MELLA KREM	0,250 kg
<hr/>	
Ukupna masa nadjeva	2,550 kg

Vrijeme zamjesa:	3 + 3 minute
Temperatura tijesta:	oko 20 °C
Odmaranje tijesta:	oko 15 minuta pri +4 °C
Temperatura pečenja:	220 °C, padajuća
Vrijeme pečenja:	oko 20 minuta
Upute za rad:	Na svaki kilogram tijesta utisnuti po 0,400 kg margarina za lisnato tijesto, presaviti (preklopiti) na tri jednaka dijela i tijesto rastanjiti (laminirati). Učiniti ukupno tri jednostruka preklapanja i laminiranja, tako da se između pojedinih tura preklapljeno tijesto pusti odmoriti 15 – 30 minuta pri +4 °C. Potom tjestene komade (Danish pastry) nadjenuti “Bürgermeister-Masse” nadjevom i pustiti fermentirati pri +25 °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**

