

# Kulitsch

izrađen s MELLA FG PLUS

## Predtjesto/Poliš:

Pšenično brašno	2,000 kg
Kvasac	0,100 kg
<u>Voda</u>	<u>2,000 l</u>
Masa predtijesta	4,100 kg

Temperatura predtijesta: 24 °C

Vrijeme odstajavanja: 2 sata

## Tijesto:

Pšenično brašno	8,000 kg
Predtjesto	4,100 kg
MELLA FG PLUS	0,500 kg
Šećer	1,800 kg
Maslac, omekšan	1,800 kg
Žumanjci	0,300 kg
Sol	0,180 kg
Kvasac	0,400 kg
Mlijeko, oko	3,000 l
<u>Limun, vanilija, rum</u>	<u></u>
Masa tijesta	20,080 kg

Vrijeme zamjesa: 2 + 8 minuta

Temperatura tijesta: oko 27 °C

Odmaranje tijesta: 5 minuta

Sultana grožđice (namočene u vinjaku i likeriu od badema)	2,000 kg
<u>Sjeckani bademi</u>	<u>0,500 kg</u>
Ukupna masa tijesta	22,580 kg

Vrijeme zamjesa: 3 minute, sporo

Odmaranje tijesta: 20 minuta

Masa jediničnog komada: 0,450 kg

Temperatura pečenja: oko 180 °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**





Vrijeme pečenja:

30 minuta (s otvorenim odzračnikom ventilacije)

Upute za rad:

Nakon odmaranja, tijesto podijeliti u komade po 0,450 kg, okruglo oblikovati i staviti u okrugle limene modele (promjer oko 14 cm). Premazati jajima nakon pune fermentacije i peći. Ohlađene kolače glazirati marmeladom od marelice i fondantom. Ukrasiti Sultana grožđicama, čokoladnim posipom, cijelim bademima i šarenom šećernom glazurom. Napraviti/naznačiti slova XB (znak za "Krist je uskrsnuo").

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**

