

Směsi vícezrnné a speciální

BRIOSKA

CHARAKTERISTIKA:

BRIOSKA je vícezrnná směs na přípravu sladkého kynutého pečiva – briošek, mazanců, vánoček a různě tvarovaného pečiva menší gramáže. Různými druhy posypů je možné pečivo odlišit. Toto pečivo má, ve srovnání s klasickým sladkým kynutým pečivem, lepší výživové parametry, neboť obsahuje obilné vločky a olejnatá semena. Zpracování bez zápary.

SLOŽENÍ:

Lněné semeno, kukuřičná mouka, vločky (pšeničné, ovesné), slunečnicová jádra, sezam, sójová mouka, pšeničná bílkovina, emulgátor lecitin, látka zlepšující mouku, aroma ethylvanilín, barviva.

DOPORUČENÉ RECEPTURY:

BRIOSKA



Vaše kalkulace

| Surovina | množství | MJ | Kč / MJ | cena |
|------------------------|---------------|-----------|---------|-----------|
| pšeničná mouka speciál | 100,00 | kg x | = | Kč |
| BRIOSKA | 30,00 | kg x | = | Kč |
| cukr | 12,00 | kg x | = | Kč |
| sůl | 1,80 | kg x | = | Kč |
| olej | 5,00 | kg x | = | Kč |
| RAPID | 5,00 | kg x | = | Kč |
| rozinky | 20,00 | kg x | = | Kč |
| droždí | 7,00 | kg x | = | Kč |
| voda cca | 55,00 | kg x | = | Kč |
| Těsto celkem | 235,80 | kg | = | Kč |