

## ULDO Panettone W/38

### SLOŽENÍ

Pšeničná mouka, cukr, glukóza, mléčný prášek (sušená syrovátka, ztužené rostlinné tuky, odtučněné sušené mléko, sušené podmásli z mléka, protispékací substance: E551), emulgátory: E472e, aroma, sůl, barvivo: betakaroten, enzymy: amyláza, xylanáza; přípravek zlepšující mouku-kyselina askorbová.

### DÁVKOVÁNÍ

Konzentrát na výrobu test typu panettone, doporučené dávkování 100%

### VÝŽIVOVÉ HODNOTY [100g]

	Směs
Energetická hodnota [kJ/kcal]:	1492/352
Tuk [g]:	0,9
z toho nasycené mastné kys. [g]:	0,4
Uhlododany [g]:	75,5
z toho cukry [g]:	23,5
Vláknina[g]:	2,2
Bílkoviny[g]:	9,3
Sůl [g]:	0,2

### BALENÍ, TRVANLIVOST A SKLADOVACÍ PODMÍNKY

Papírové pytle bílé s potiskem nebo bez něj 2+1 PE (25 kg), etiketa  
Minimálně 9 měsíců od data výroby.  
Teplota skladování je maximálně 30 °C. Vlhkost při skladování je maximálně 75 %.  
Skladovat v suchém a větraném skladu, chránit před přímým slunečním zářením.

### ALERGENY / GMO

Lepek, mléko  
Produkt může obsahovat sezam, mléko, vejce a jejich deriváty / bez GMO

### ZÁKLADNÍ RECEPTURA

ULDO Panettone	10,0 kg
Vejce	1,0 kg
Margarín nebo olej	1,0 kg
Droždí	0,75 kg
Pomerančová kůra (doporučeno)	2,5 kg
Voda cca	5,5 l
<b>Těsto</b>	<b>20,75 kg</b>

### VÝROBA

Doba mísení:	3 min. pomalu    7 min. rychle
Spirálová míchačka	
Teplota těsta:	25 °C
Doba odpočinku těsta:	30 min.
Navážka:	cca 350 g
Doba kynutí:	90 min
Doba pečení:	30 min
Teplota pece:	220°C    180°C

### ZPŮSOB PŘÍPRAVY

Margarín nebo olej a pomerančovou kůru přidávat až v konečné fázi míchání.