

ULDO Čokoládové těsto W/118

SLOŽENÍ

Pšeničná mouka, cukr, čokoládový prášek (10%) (kakaová hmota, cukr, kakao se sníženým obsahem tuku, emulgátor: sojový lecitin), kakao s redukováným obsahem tuku, glukózový sirup v prášku, částečně ztužený palmový tuk, pšeničný lepek, modifikovaný škrob, emulgátory: E541, E471, E475; kypřidla: E500; aroma, zahušřovadla: E412, E415; sůl.

DÁVKOVÁNÍ

Směs pro výrobu sušenek, dávkování 100%.

VÝŽIVOVÉ HODNOTY [100g]

	Směs
Energetická hodnota [kJ/kcal]:	1556/369
Tuk [g]:	6,5
z toho nasycené mastné kys. [g]:	3,9
Uhlovodany [g]:	61,7
z toho cukry [g]:	23,5
Vláknina[g]:	10,8
Bílkoviny[g]:	10,6
Sůl [g]:	0,7

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

ZÁKLADNÍ RECEPTURA

ULDO Čokoládové těsto	10,0 kg
Olej	5,0 kg
Vejce	5,0 kg
Voda studená cca.	2,0 kg
Těsto	22,0 kg

VÝROBA

Doba šlehání:	2 - 3 min. pomalu
Navážka	2200 g
Doba pečení:	60 min,
Teplota pece:	180°C

ZPŮSOB PŘÍPRAVY

Smíchejte kapalné složky (vejce, olej, voda) do mixéru a přidejte zváženou směs čokoládového těsta. Šlehá se asi 2 minuty, na nízké rychlosti, pomocí metly). Formy vyložte pečicím papírem a nalijte do nich těsto až po okraj. Můžete použít pro dekoraci ovocný sirup, čerstvé ovoce nebo zmrazené, můžete použít pudinkový krém nebo marcipánové hmoty. Při použití ovoce se doporučuje šlehat těstovou hmotu na dobu delší než 3 minuty, na střední rychlosti mixéru. Pečte při teplotě 180 °C asi 60 minut. (výše uvedený vzorec navážka 2,2 kg), při menší hmotnosti pečte kratší dobu např. 45 minut při poloviční navážce (1,1 kg).