



PASTA ŻYRAFA

INFORMACJE OGÓLNE

Surowiec w postaci proszku do wytworzenia niebanalnej dekoracji na powierzchni pieczywa. Produkt zawdzięcza nazwę charakterystycznemu wzorowi, jaki zdobi skórę pieczywa po wyciągnięciu z pieca. Zastosowanie pasty jest dobrym sposobem zarówno na podniesienie walorów estetycznych standardowego pieczywa, jak i na urozmaicenie oferowanego asortymentu. Oprócz ciekawego wyglądu wzbogaceniu ulega również smak i zapach otrzymanych wypieków.

SKŁADNIKI

mąka ryżowa, cukier, sól

OPAKOWANIE

Kod	Rozmiar	Rodzaj	Liczba na palecie
41975	12 kg	Worek	720

WARTOŚCI ODŻYWCZE

Rodzaj	Wartość
Energia (kJ)	1,480.00
Energia (kcal)	348.00
Tłuszcz (g)	0.47
Kwasy tłuszczowe nasycone (g)	0.19
Węglowodany (g)	78.81
Cukry (g)	5.25
Błonnik (g)	0.47
Białko (g)	6.99
Sól (g)	1.68

METODA

Grupa 1	
Składnik	KG
Pasta Żyrafa	1.000
Woda	0.900
Drożdże prasowane	0.030
Mąka pszenna T550	0.020

Waga całkowita: 1.950

DESCRIPTION

- odważyć, połączyć i wymieszać wszystkie składniki mikserem lub ręcznie za pomocą różgi do uzyskania jednolitej konsystencji, - odstawić na około 30 min. w temperaturze 25-30°C, - powierzchnię ciasta smarować Pastą Żyrafa bezpośrednio po uformowaniu kęsów przed wstawieniem do garowni, - wstawić posmarowane pieczywo do komory rozrostowej i prowadzić proces do pełnej gary (około 30 - 40 min), - wypiekać z zaparowaniem. - przygotowana Pasta Żyrafa nadaje się tylko do jednorazowego i natychmiastowego użytku.



PRZECHOWYWANIE

ciemnym i suchym miejscu (<25 °C)



OKRES PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA

270 dni



KATEGORIA

Dekoracje piekarskie