

Nous partageons
votre passion


margo



Mix Boule de Berlin 50 % palm-free

Le prémélange pour boules de Berlin sans huile de palme

Le prémélange pour boules de Berlin 50 % assure des produits finis avec un beau volume et un bord stable. Le prémélange est approprié pour une conduite de pâte directe, de même que pour l'arrêt de la fermentation. Flexible dans son utilisation et entièrement sans huile de palme, vous pouvez affiner vos boules de Berlin de manière individuelle.

Caractéristiques de qualité

- grand volume et haute tolérance à la fermentation
- pâtisseries moelleuses et longue conservation
- beau bord
- sans huile de palme
- matière grasse peut être choisie individuellement



Ingrédients

FARINE DE BLÉ; LACTOSE; Émulsifiant: Mono- et diglycérides d'acides gras, Stéaroyl-2-lactylate de sodium, Esters monoacétyltartrique et diacétyltartrique des mono- et diglycérides d'acides gras; Sucre; Farine de riz pré-gélatinisée; Sel; GLUTEN DE BLÉ; BLANC D'OEUF EN POUDRE; Poudre à Lever: Diphosphates, Carbonates de sodium; Huile de colza; Arôme; Extrait de carotte; Curcuma; Agent de Traitement de la Farine: Acide ascorbique; Enzymes.

Peut contenir des traces de: SOJA

Recette de base

Mix Boule de Berlin 50 % palm-free	1,000 kg
Farine de blé type 550	1,000 kg
Verda V Graisse pour la boulangerie	0,140 kg
Levure	0,140 kg
Oeufs	0,400 kg
Eau	0,675 kg

Poids total de la pâte env. 3,355 kg

Pétrir tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte plastique. Température de la pâte: 25-27 °C. Peser des pâtons de 1,350 kg, les façonner en rond et les laisser reposer 15 min. Presser les pâtons (division de 30), les façonner, les déposer sur des supports de fermentation et les laisser fermenter. Climat de fermentation optimal: env. 30 °C / env. 80 % d'humidité relative de l'air. A bonne fermentation, laisser brièvement durcir, puis cuire dans de la graisse à frire Verda Ferme coupée à env. 175 °C.

N° d'article Margo
8080

N° d'article Pistor
18828

Produit
Mix Boule de Berlin 50 % palm-free

Contenu
10 kg

Margo - Baker & Baker Suisse SA

Lindenstrasse 16 | CH-6340 Baar | T 041 768 22 77 | F 041 768 22 99
info.margo@bakerandbaker.eu | www.margo.ch | www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER