

SUROVINY DO VELIKONOČNÍCH VÝROBKŮ



MAZANEC, TAK JAK HO ZNÁME DNES JE ZE SLADKÉHO KYNUTÉHO TĚSTA, MÁ ZLATOHNĚDOU BARVU, JE POSYPÁN MANDLEMI A VRCH JE ZNAČEN KŘÍŽEM (SPOJITOST S UKŘÍŽOVÁNÍM PÁNĚ). MÁ ŽLUTOU BARVU STŘÍDKY A OBSAHUJE SUŠENÉ OVOCE, NEJČASTĚJI ROZINKY.



CHLEBÍČKOVÁ VEKA JE PŠENIČNÉ PEČIVO, KTERÁ MÁ TYPICKÝ PODLOUHÝ KLENUTÝ TVAR A ZLATOHNĚDOU LESKLOU KŮRKU. JEMNĚ PÓROVITOU A PRUŽNOU STŘÍDKU. NEJČASTĚJI SE POUŽÍVÁ VE VÝROBNÁCH NA OBLOŽENÍ CHLEBÍČKŮ, ALE I JAKO KOSTKY DO KNEDLÍKŮ.

MAZANEC

MAZANEC S VÝRAZNÝM AROMA A PRODLOUŽENOU VLÁČNOSTÍ

Přípravek Super Soft CA 2% SK00423625
Enzymatický přípravek na prodloužení vláčnosti
u jemných kynutých těst, obsahuje barvicí karoteny
a přírodní aroma

MAZANEC PREMIUM

Uni Soft CZ00022525 + Premium Back č. zb.: 1023
Nejnovější generace přípravku pro měkkost
a vláčnost. Univerzální volba

MAZANEC MÁSLOVÝ S ROZINKAMI A MANDLEMI

Cechovní normy 2017-11-29-0356
MISTRÁL CZ00356625 + máslo + rozinky
Možno zařadit do cechovních norem, bez přídavných
látek a emulgátorů

MAZANEC HEFETEIG RU

Hefeteig RU PERU180007
Pro balené výrobky, speciální složení, které prodlouží
měkkost výrobku a zvolením vhodného balení dosáh-
neme i týdny měkký výrobek.

CHLEBÍČKOVÁ VEKA

CHLEBÍČKOVÁ VEKA

Softteig plus CZ00015125
Zajišťuje suchá nenáročná těsta pro výrobu různého
pečiva především vek a pšeničných chlebů s vláčnou
střídou. Garantuje dlouhou trvanlivost.

SUROVINY DO VELIKONOČNÍCH VÝROBKŮ



BERÁNCI, ZAJÍCI...

BERÁNEK BB

Kombinace CZ00315110 Biskuitmehl a CZ00331325 Bábovka světlá

Tato kombinace je léty prověřena a s velmi snadnou přípravou pro výrobu.

BERÁNEK SANDKUCHEN

PL00317125 Sandkuchen

Měkkost a vláčnost se ukrývá v tomto výrobku, není sice možnost přidání ovoce do těsta, těsto ale bude vhodné i na řezy, které se dají následně po upečení zdobit krémy.

BERÁNEK MUFFIN SMĚS

Muffin směs CZ00001825

Univerzální směs na výrobu třených výrobků počínaje muffiny, dortíky i řezy, lze vytvářet různé kombinace s moukou (špaldové, celozrnné, žitné...)

PERNÍKOVÉ TĚSTO, PERNÍKOVÁ VAJÍČKA

PERNÍKOVÉ TĚSTA

Koncentrát na výrobu perníku 33% s vejci DE00362125

Koncentrát k výrobě lahodného perníku. Těsto se jednoduše a pěkně zpracovává, po vyzáření lze použít strojovou výrobu či ruční zpracování. Poskytuje šťavnatý, velmi chutný perník.

Lze také použít i na třené perníky, které se dají zdobit náplněmi či čokoládovou polevou.

NEJČASTĚJI SE PRODÁVAJÍ TŘENÍ ČI ŠLEHANÍ BERÁNCI, ALE PODOBU MŮŽOU PROPŮJČIT I OSTATNÍM ZVÍŘÁTKŮM – ZAJÍCŮM, RYBÁM... LZE JE OBOHATIT I KANDOVANÝM OVOCEM ČI ČOKOLÁDOU A DEKOROVAT ČOKOLÁDOVÝMI POLEVAMI, CUKREM ČI KRÉMY.



PERNÍKOVÁ TĚSTA SE VYRÁBÍ V PŘEDSTIHU PŘED VLASTNÍ TVORBOU PERNÍČKŮ, TAK ABY MĚLO TĚSTO DOSTATEK ČASU VYZRÁT, FERMENTOVAT. NAŠE TĚSTA OBSAHUJÍ KROMĚ PŠENIČNÉ MOUKY I MOUKU ŽITNOU A MED.