



**ORKLA FOODS ROMANIA**  
Pentru oameni, cu pasiune!

# Proson Frutti/ Vruchten Citrus



Baking Experts Team



# Proson Frutti/ Vruchten Citrus

Premix sub formă de calup dedicat preparării prin metoda directă a cozonacilor, precum și a unei game variate de aluaturi dospite dulci, cu sau fără adaos de grăsime.

## DOZA DE UTILIZARE

Doza de utilizare este de 5-20% în funcție de aplicația finală. De exemplu, pentru cozonac recomandăm un dozaj de 10% (raportat la făină).

## AVANTAJELE UTILIZĂRII

- produsele finite se remarcă prin aroma distinctă de unt fructat (portocală și lămâie), prin moliciunea și finețea texturii, precum și prin prospețimea îndelungată
- culoare atractivă a miezului
- ambalarea premixului sub formă de calup compact permite porționarea cu ușurință în subdiviziuni de 250 g
- fără praf, fără mâini murdare

## REȚETĂ RECOMANDATE

### Rețetă cozonac – fără adaos de grăsime

	g	%
Făină tip 480 sau 550	2000	100
<b>Proson Frutti</b>	200	10
Zahăr	400	20
Sare	25	1,25
Drojdie	160-200	8-10
Apă	~1000	~50

### Mod de lucru:

Amestecați în prealabil toate ingredientele pulverulente pentru o mai bună omogenizare.

**Proson Frutti** se fărâmițează cu mâna și se omogenizează cu ingredientele pulverulente.

La fel și drojdia.

Malaxare: 4 min. lent/6 min. rapid (malaxor spiral)

Temperatură aluat: 30-33° C

Relaxare aluat: 15-20 min.

Divizare aluat: la gramajul dorit

Premodelare: rotund

Predospire aluat: 15-20 min. Întindere foaie. Adăugare umplutură după preferință.

Dospire finală: 45-60 min/32-35° C/70% RH

Coacere: 175-180° C/40-45 min/fără abur

După preferință, se mai pot adăuga la prepararea cozonacilor grăsime, ouă.

## AMBALARE

Calupuri de 1 kg în hârtie pergament. 10 calupuri x 1 kg / calup în cutie de carton.



Baking Experts Team