



SUROVINY PRO VÁNOČNÍ VÝROBKY



CHLEBÍČKOVÁ VEKA

Chlebíčková veka je pšeničné pečivo, která má podlouhlý kynutý tvar a zlatohnědou lesklou kůrku. Jemně pórovitou a pružnou střídku. Nejčastěji se používá ve výrobnách na obložení chlebíčků, ale i jako kostky do knedlíků. Velmi oblíbená pro oslavy povánočních svátků spojených s přípravou na Nový rok.



Pane Rustico CL č.zb.: DE00839125

Uni Soft 1% č.zb.: CZ00022525

Zajišťuje objem a měkkost pro výrobu vek s nadýchanou a vláčnou střídkou. Garantuje dlouhou trvanlivost výrobku. Střída je nejen měkká, ale pružná a pevná pro přípravu obložených chlebíčků.



VÁNOČKA

Druh sladkého pečiva z kynutého těsta, který se těší velké oblibě nejen při štědrovečerní večeři. Je synonymem Vánoc. Potírá se rozšlehaným vejcem. Těsto lze obohatit máslem, rozinkami nebo kandovaným ovocem a posypat mandlemi.



Mistrál č.zb.: CZ00356625

Koncentrát na výrobu jemného kynutého pečiva, vyrobený z prvotřídních surovin a pečlivě na sebe navazujících složek. Bez přídatných látek a emulgátorů.

Super Soft CA 2% č.zb.: SK00423625

Enzymatický přípravek na prodloužení vláčnosti u jemných kynutých těst, obsahuje barvicí karoteny a přírodní aroma.



Mléčné pečivo č.zb.: SK00357725

Koncentrát na výrobu jemného pečiva zcela odlišné chuti od jiných koncentrátů. Originální mléčná lehce aromatizovaná chuť. Extrémně dlouhá vláčnost výrobku a při vhodném složení receptury až 30ti denní trvanlivost.



SUROVINY PRO VÁNOČNÍ VÝROBKY



PERNÍKOVÉ TĚSTO

Perníková těsta se vyrábí v předstihu před vlastní tvorbou perníčků, tak aby mělo těsto dostatek času vyzrát a fermentovat. Naše těsta obsahují kromě pšeničné mouky i mouku žitnou a med.



Koncentrát na výrobu perníku 33% s vejci č.zb.: DE00362125

Koncentrát k výrobě lahodného perníku. Těsto se jednoduše a pěkně zpracovává, po vyzrání těsta ho lze použít pro strojní výrobu či ruční zpracování. Poskytuje šťavnatý, velmi chutný perník. Lze také použít i na třené perníky, které se dají zdobit náplněmi či čokoládovou polevou.



ŠTOLY

Štola je druh pečeného vánočního moučníku. Uvnitř je zapečené například sušené ovoce a ořechy a na povrchu je posypaná moučkovým cukrem. Má tvar bochníku, který má připomínat „malého Ježíška zabaleného v plenkách“. Pochází z Německa.



Premium Back č.zb.: 1023

Margarin s harmonicky jemným máslovým aroma, které je teplotně stabilní, proto se hodí jako adekvátní náhrada másla při výrobě jemného pečiva. Univerzálně použitelný margarin na výrobu všech lineckých a kynutých těst, drobenky, třených a šlehaných hmot.



Hefeteig Meister č.zb.: CZ00349125

Koncentrát pro výrobu jemného pečiva s vysokým obsahem tuku a cukru. Takto bohatým těstům propůjčí dobré vlastnosti při kynutí, i specifickou strukturu hutnějších ale přesto vláčných štol.

