



CORÖANA



CORÖANA *Regina*



🔍 **Descriere:**

Făină albă de grâu, destinată obținerii cozonacilor și a specialităților din aluaturi dulci (cornuri, melci), produsă prin măcinarea grâului, după o prealabilă curățire și corectată enzimatic conform caracteristicilor specifice.

🔍 **Avantaje:**

- Se pretează perfect folosirii la rețetele tradiționale de cozonac, cu costuri mici de fabricație;
- Ideală pentru un cozonac pufos și cu volum mare;
- Calitatea produsului garantează obținerea cozonacilor perfecți;
- Ideală ca bază pentru premixuri (folosirea făinii de cozonac garantează constanța calității produsului finit).

🔍 **Trucuri mici, efecte mari:**

- Înainte de a se introduce la cuptor, ungeți fiecare cozonac cu puțin gălbenuș de ou, pentru a obține o coajă lucioasă;
- Pentru cozonaci frumos colorați și cu miez mult mai fraged, folosiți doar gălbenușurile din ou;
- Pentru cozonaci reușiți, vă recomandăm ca în noaptea sau ziua dinaintea fabricării, toate ingredientele să fie păstrate la aceeași temperatură.

7spice

...mai mult decât morărit



CORÖANA

CORÖANA *Regina*

Aspect: Pulbere de culoare albă, alb-gălbuie, cu nuanță slab cenușie și cu particule fine de tărațe.

Ingrediente: Făină de grâu albă 550, enzime: amilaze (orz), xilanaze, lipaze, oxidaze, agent de tratare al făinii (acid ascorbic).

Mod de ambalare: În saci de rafie de 40 kg și în saci de hârtie de 25 kg.

Condiții de depozitare: A se păstra în locuri curate și bine aerisite, ferite de acțiunea directă a razelor solare.

Condiții de transport: Se face cu mijloace de transport destinate acestui scop, autorizate, dotate corespunzător, acoperite, curate, uscate, aerisite, lipsite de miros străin. Transportul se va face pe europaleți. Manipularea în timpul transportului se va face cu atenție.

Data durabilității minime: Pentru sacii de rafie, 3 luni pe timpul verii și 4 luni pe timpul iernii, iar pentru sacii de hârtie 6 luni. Aceasta se referă la produsul ambalat, depozitat și transportat în condițiile prevăzute de prezenta fișă și decurge de la data fabricației - cea specificată pe ambalaj.



Rețeta propusă:

Ingrediente aluate: •100 kg făină Regina™ •10 kg Premix cozonac 10% ȘAPTE SPICE •20 kg zahăr •8 kg drojdie comprimată •8 kg margarină •46-48 l apă

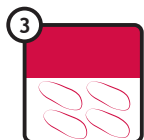
Mod de lucru:



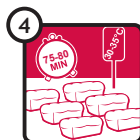
1 Se amestecă în cuva malaxorului premixul cu făina, apa și drojdia timp de 5 minute la viteză mică. La ultimul minut al malaxării se adaugă margarina și se continuă malaxarea încă 7-8 minute la viteză mare.



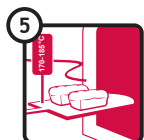
2 Aluatul se lasă la relaxat 20 de minute în cuva malaxorului, apoi se divizează în bucăți cu gramajul dorit și se remodelează rotund.



3 Se întinde în foaie cu grosime de 2-3 cm și se adaugă umplutura dorită, apoi se rulează și se așează în forme.



4 Se dospește timp de 75-80 de minute la 30-35°C și umiditate de 70-75%.



5 Se coace timp de 45-50 de minute la 170-185°C.