

ŠPALDA PROTEIN - KOLÁČEK



AŽ 24% ENERGIE
Z BÍLKOVIN

Receptura

1,000 kg Špaldovo proteinový Rührmix
0,460 kg voda
0,100 kg olej
0,300 kg slunečnice / čoko / rozinky
1,860 kg těsto

Navážka: 0,020 kg
Doba míchání pomalu: 2 - 3 min.
Teplota těsta: 28 - 30°C
Teplota pečení: 210 - 220 °C
Doba pečení: 10 - 12 min.

Příprava:

Z uvedených surovin třeme hmotu na středním stupni. Trezírovacím sáčkem nebo pomocí zmrzlinářských kleští vytvoříme malé koláčky. Po natvarování upečeme. Necháme vychladnout a dekorujeme rozpuštěnou čokoládou.

Tip! Směs je vhodná i pro průmyslové zpracování na linkách

Výživové údaje v g / 100 g (varianta se slunečnicí)

Energetická hodnota	1711 kJ
	407 kcal
Tuky	21
z toho nasycené mastné kyseliny	3,1
Sacharidy	30
z toho cukr	18
Vláknina	3,3
Bílkoviny	24
Sůl (přepočteno ze sodíku)	1,04

- ZDROJ VLÁKNINY
- S VYSOKÝM OBSAHEM BÍLKOVIN
(dle nařízení (ES) č. 1924/2006, v platném znění)

ŠPALDA A PROTEIN



backaldrin®

ŠPALDA PROTEIN - PEČIVO



AŽ 31% ENERGIE
Z BÍLKOVIN

Receptura

10,000 kg pšeničná mouka
5,700 kg Špaldovo proteinový mix
9,700 kg voda
0,470 kg droždí
0,300 kg řepkový olej
26,170 kg těsto

Navážka: 0,070 kg
Doba míchání pomalu: 5 - 7 min.
Doba míchání rychle: 2 - 4 min.
Teplota těsta: 28 - 30°C
Doba zrání: 5 - 10 min.
Teplota pečení: 250 - 260 °C
Doba pečení: 13 - 15 min.

Příprava:

Z výše uvedených surovin vymícháme středně tuhé těsto. Na rychlý chod mícháme jen krátce. Vytvarujeme do rohlíku, posypeme Posypovou směsí a dáme kynout. Po nakynutí nařízíme a sázíme do pece.

Výživové údaje v g / 100 g	
Energetická hodnota	1099 kJ
	260 kcal
Tuky	3,4
z toho nasycené mastné kyseliny	0,3
Sacharidy	35
z toho cukr	0,9
Vláknina	2,7
Bílkoviny	20
Sůl (přepočten ze sodíku)	1,41

- S VYSOKÝM OBSAHEM BÍLKOVIN
 - S NÍZKÝM OBSAHEM CUKRŮ
 - S NÍZKÝM OBSAHEM NASYCENÝCH TUKŮ
- (dle nařízení (ES) č. 1924/2006, v platném znění)

ŠPALDA PROTEIN - CHLĚB



AŽ 32% ENERGIE
Z BÍLKOVIN

Receptura

7,000 kg pšeničná mouka
3,000 kg žitná mouka
5,700 kg Špaldovo proteinový mix
10,500 kg voda
0,240 kg droždí
0,150 kg BAS tmavý 1250
26,590 kg těsto

Navážka: 0,480 kg
Doba míchání pomalu: 5 - 7 min.
Doba míchání rychle: 1 - 2 min.
Teplota těsta: 28 - 30°C
Doba zrání: 15 - 20 min.
Teplota pečení: 250 - 180 °C
Doba pečení: 25 - 30 min.

Příprava:

Z uvedených surovin vymícháme volné těsto. Na rychlý chod mícháme jen krátce. Vytvarujeme, posypeme Posypovou směsí a dáme kynout. Po nakynutí nařízíme a sázíme do pece.

Výživové údaje v g / 100 g	
Energetická hodnota	996 kJ
	237 kcal
Tuky	2,0
z toho nasycené mastné kyseliny	0,3
Sacharidy	33
z toho cukr	1,2
Vláknina	3,7
Bílkoviny	19
Sůl (přepočten ze sodíku)	1,4

- ZDROJ VLÁKNINY
 - S VYSOKÝM OBSAHEM BÍLKOVIN
 - S NÍZKÝM OBSAHEM CUKRŮ
 - S NÍZKÝM OBSAHEM NASYCENÝCH TUKŮ
- (dle nařízení (ES) č. 1924/2006, v platném znění)