**PreMix aluat CONGELAT baza**

**-mod de utilizare-**

Revizia 2- 18.11.2013

**1. Aplicatie:** Paine si derivate din aluaturi care au fost congelate in timpul fluxului tehnologic, foi de placinte si foietaje, croisante si gogosi, etc. fara a necesita o tehnologie speciala de preparare.

REAL T.D.C. este producatorul acestui premix.

**2. Avantajele utilizarii acestui premix sunt:**

* Are certificat de calitate – declaratie de conformitate, este produs in conditii care respecta normele sanitar-veterinare de siguranta a alimentului HACCP
* Este un produs concentrat, fiabil si economic
* Impiedica formarea de gheata in aluat in timpul congelarii
* Se adauga la reteta produsului respectiv unde este utilizat

**3. Ambalare:** Saci hartie multistrat de 25 kg.

**4. Termen de valabilitate:** 6 luni intr-un loc uscat, ferit de razele soarelui, cu o temperatura 18-250C, si o umiditate de circa 60-65%.

**5. RETETA DE FABRICATIE**

- faina 480 1 kg

- premix aluat CONGELAT baza 50-100 grame

- alte ingrediente conform produsului respectiv

**6. MOD DE LUCRU**

* Framantarea: se realizeaza in malaxor unde se adauga toate ingredientele si se malaxeaza timp de 4 min la viteza mica si 5 min la viteza mare, cu o temperatura a aluatului de 22ºC cu o consistenta a aluatului mai mare decat de obicei ;
* Odihna aluatului. Dupa ce s-a framantat aluatul, se pune intr-un vas sau pe masa de lucru, se acopera pentru a nu face coaja si se lasa la relaxare circa 5 minute.
* Divizarea aluatului se face manual sau pe linie functie de necesitati;
* Modelarea aluatului si ambalarea in vederea congelarii;
* Congelarea si depozitarea aluatului congelat depind de trei factori: temperatura finala de congelare (optima de -10ºC), viteza de congelare (optima lenta de 0,57ºC/min ) si durata depozitarii congelate (optime de 1-2 saptamani). De acesti trei factori depind durata dospirii ulterior decongelarii precum si volumul painii obtinute astfel:

Temperatura congelare viteza congelare durata fermentarii finale volumul painii

-20ºC 0,57ºC/min 71 min 925 cm3

-20 …..-40ºC 0,63ºC/min 180 min 748 cm3

-40ºC 1.94ºC/min 132 min 825 cm3

Congelarea poate interveni dupa premodelare, modelare sau dospire;

* Decongelarea aluatului se face lent sau rapid;
* Dezambalarea aluatului se face pe parcursul decongelarii sau chiar la inceputul acesteia;
* Dospirea finala se face in dospitor sau pe masa de lucru la temperatura de 30ºC, timp de 70-130 min, functie de temperatura si durata congelarii;
* Coacerea se realizeaza cu vaporizare normala, timp de 20 min, la temperaturi de 240ºC cu scadere pana la 200ºC .