**PreMix COZONAC integral**

**-mod de utilizare-** Revizia 3- 18.11.2013

**1. Aplicatie:** Obtinerea de cozonaci traditionali, cornuri dulci simple sau umplute, bascute, pasca moldoveneasca, mucenici moldovenesti, covrigi polonezi insiropati, prescura, foi placinta, etc.

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
* Din 1kg de premix se obtin 2-4 cozonaci functie de gramajul dorit (400-750 grame/buc)
* Inlocuieste ouale, laptele praf din reteta traditionala, este un produs de post
* Cozonacii obtinuti sunt pufosi, cu volum marit, miez uniform-fara goluri si aromati, isi pastreaza prospetimea timp indelungat

**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**

- premix COZONAC integral 1kg

- apa 450-550 ml

-ulei si/sau margarina 60% 60-80 grame

- drojdie 80 grame

**6. MOD DE LUCRU**

PreMixul de COZONAC integral se amesteca cu restul ingredintelor.

Pentru cresterea termenului de valabilitate, va recomandam sa utilizati produsul nostrum special STOP MUCEGAI pentru aluat dulce.

* Framantare:

5 min. lent; in ultimul min. de malaxare lenta se adauga margarina. Se continua framantarea aluatului la viteza lenta timp de 20-25 min. Se considera incheiat procesul de framantare cand aluatul s-a desprins de pe peretii vasului in care s-a malaxat. Temperatura aluatului: 28-300C.

* Relaxare:Aluatul se lasa la relaxat 5 minute.
* Divizare: Aluatul se divizeaza in bucati.
* Relaxare:Se lasa la relaxat 20-25 minute.
* Modelare:Se modeleaza, se adauga umplutura -recomandam produsul nostru: UMPLUTURA NUCA- si se aseaza in forme.
* Dospire:Se lasa la dospit timp de aprox.70 min. la 30-350 C, umiditate relativa 75-85%.
* Coacerea:Se coace in cuptor cu aburi timp de 37-40 min. la 185-2000 C.