**PreMix gogosi BERLINEZE integral**

**-mod de utilizare-**

Revizia 4- 18.11.2013

**1. Aplicatie:** Obtinerea gogosilor berlineze, langosilor simple sau umplute prin prelucrarea cu mixerul sau manual si prajirea in friteuse

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 15-30 gogosi functie de gramajul dorit (50-100grame/buc)
* Impiedica absorbtia de ulei la prajire, isi pastreaza forma si prospetimea, sunt pufoase
* Se adauga doar apa, ulei si drojdie

**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 gogosi BERLINEZE 1 kg

- apa 450-500 ml

-ulei 30-50 ml

- drojdie 65 grame

**6. MOD DE LUCRU**

* Malaxare: drojdia se emulsioneazã în apã apoi se amestecã toate ingredientele în cuva malaxorului sau manual. Se frãmântã pânã la dezvoltarea completã a aluatului.
* Odihna- Dospire: circa 60-70 min la 30oC.
* Modelare: functie de tipul de gogoasa dorita: vezi mai jos cateva sugestii
* Prãjire: la 190oC. Dupã ce se prãjesc, gogosile se scot din ulei pe o sitã pentru a se scurge excesul de ulei si pentru a se rãci.

**Gogosi simple inelate:** Se întinde o foaie de aluat cu o grosime de circa 12 mm, având grijã sã fie cât mai uniformã si se lasã putin la odihnã pe masa de lucru. Cu o stantã rotundã pentru gogosi (douã cercuri concentrice) se decupeazã bucãtile de aluat, cât mai apropiate unele de altele.

**Gogosi umplute sau Bismark:** Metoda 1: se divide aluatul în bucãti mari de 1600 g, se lasã la odihnã 10 minute, apoi se divide în bucãti mici de circa 45 g, care se aplatizeazã usor. Metoda 2: se întinde o foaie de aluat cu grosimea de 12 mm, apoi se decupeazã gogosile cu o stantã circularã de biscuiti sau o stanta de gogosi la care s-a scos cercul interior. Dupã prãjire si rãcire cu ajutorul unui cutit circular bine ascutit se taie gogosile si cu un cornet se injecteazã umplutura în centru. Umpluturi folosite: gem, jeleu de fructe, cremã de vanilie, ciocolatã etc.

**Rulouri cu scortisoarã :** Se întinde aluatul în foaie si se presarã cu amestec de scortisoarã si zahãr. Se ruleazã foaia de aluat pe lungime, apoi cu un cutit foarte bine ascutit se taie bucãti late de 3 cm. Capãtul de încheiere trebuie uns cu ou pentru a nu dezlipi în timpul prãjirii.