**PreMix gogosi INELUS integral**

**-mod de utilizare-**

Revizia 3- 01.10.2013

**1. Aplicatie:** Obtinerea gogosilor inelus prin prelucrarea cu mixerul si prajirea in masini automate pentru gogosi inelus.

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 85-120 gogosele functie de gramajul dorit
* Impiedica absorbtia de ulei la prajire, isi pastreaza forma si prospetimea, sunt pufoase
* Se adauga doar apa (ulei optional)

**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 INELUS integral 1 kg

- apa calduta, 730 ml

-ulei (optional) 15 ml

**6. MOD DE LUCRU**

* Malaxarea aluatului: intai se pune apa, apoi se adauga premixul, apoi se pune uleiul, dupa care se omogenizeaza aluatul timp de 5-10 min cu mixer, tel sau in malaxor;
* Odihna – Relaxarea aluatului: dupa malaxare, aluatul format se lasa timp de 10 min si apoi se rastoarna in cuva masinii care a fost unsa in prealabil cu ulei pentru a se scurge intreaga cantitate de aluat; prospetimea gogosii creste cu cresterea timpului de odihna;
* Prajirea aluatului: se realizeaza in masina automata de gogosi la temperatura de 185-1900C;
* Racire si scurgere de excesul de ulei
* Ornare cu zahar pudra sau topping.