

Cozonac de tip panetonne



Cozonac de tip panetonne

MASTER LEVI VIT

Utilizarea produsului prin exemplul: aluatului pentru cozonac

Denumirea produselor	Cantitatea KG
Făină c/s	0,750
Master LEVI-VIT	0,250
Drojdie Fala	0,050
Margarină Master Joia	0,150
Apă	0,450
Total	1,650

Utilizarea produsului prin exemplul: aluatului pentru cozonac

Denumirea produselor	Cantitatea KG
Făină c/s	0,260
Master LEVI-VIT	0,090
Gălbenuș	0,200
Margarină master joia	0,150
Miere	0,150
Maia	1,650
Zahăr	0,200
Fructe Zaharate	0,350
Stafide	0,250
Total	2,565

Metoda de preparare (maia):

- Se amestecă la viteza 1 făina timp de 2 minute. Se toarnă 80% din apă • la începutul celei de a doua vitează pentru a face drojdie, se amestecă bine



- Se adaugă margarină și 20% din apa rămasă (după necesitate)
- Se frământă aluatul pînă cînd va cădea de pe pereți
- Se pune în fonic la t 32-34 °C, cu o umiditate de 70-75% pentru 1,5-2 ore.

Metoda de preparare (aluat):

- Se adaugă maia, făina și Levi Vit și se amestecă la prima viteză
- Se adaugă gălbenușurile și miere
- Zahărul se adaugă în câteva etape
- Adăugați margarina la viteza a 2
- La sfîrșitul frământării se adaugă stafidele și fructele confiate
- Aluatul se lasă să se odihnească timp de 30-40 min.
- Se formează aluatul (bile), se lasă timp de 10 min.
- Dospirea - 80-100 minute (aluatul ar trebui să vină $\frac{3}{4}$ din volumul)
- Pe partea de sus se presură cu Zahăr sau termostabile nuci sau migdale, zahăr pudră
- Se coace 35-40 min. (90x90 190gr. formă) în cuptorul convector la o temperatură de 160 °C și un cuptor cu platou 190-210 °C
- Produse de patiserie (800-1000gr.) atîrnă fierbinte fundul de "top-down" și se lasă în uitare timp de 1 oră.