

„COZONAC LEMON” 10%

10% koncentrat ciasta półcukierniczego o smaku cytrynowym



CRE DIN®

„COZONAC LEMON” 10%

Cozonac to tradycyjne ciasto bałkańskie i jednocześnie „nowe oblicze ciasta drożdżowego” bez dodatku jaj w wyrobie gotowym.

„Cozonac Lemon” 10% gwarantuje długą wilgotność, lekką i puszystą strukturę miękiszu oraz delikatny cytrynowy aromat. Cozonac przygotowywany jest zwykle z nadzieniem makowym lub orzechowym, zwijanym w fantazyjne wzory.

Ciasto stanowi ciekawą i bardziej korzystną w kalkulacji alternatywę drożdżówki.

„Cozonac Lemon” 10% może naturalnie konkurować z włoską babką Panettone.

Propozycja receptury:

Cozonac Lemon 10%	200 g
Mąka pszenna T550	2000 g
Cukier	400 g
Drożdże	160 g
Margaryna	160 g
Woda	900-1000 g
Razem	3920 g

Metoda:

Wymieszać wszystkie składniki razem. Mieszać 4 minuty na wolnych obrotach i 6 minut na szybkich obrotach (w ostatnich trzech minutach dodać margarynę).

Temperatura ciasta: 27-30 °C

Fermentacja wstępna: 15-20 min.

Kęsy ciasta o wadze 250 g wałkujemy do wymiaru ok. 18x30 cm. Na tak przygotowanym cieście rozprowadzamy wcześniej przygotowane nadzienie makowe (ok. 100 g.) Następnie zaplatamy instrukcji obok i umieszczamy w formie kolorowej do ciasta Cozonac (wzór kwiatowy) Następnie dekorujemy masą jajową.

Fermentacja końcowa: 45-60 min (32-35 °C / 70%)

Temp. i czas pieczenia: 175-180 °C / 30-35 min. (bez pary)

Propozycja receptury - Nadzienie Makowe

Nadzienie Makowe	640 g
Woda ciepła	640 g
Okruchy cukiernicze	120 g
Razem	1400 g

Metoda:

Wymieszać wszystkie składniki razem.



CRE DIN