



**ORKLA FOODS ROMANIA**  
Pentru oameni, cu pasiune!

# Credi Cozonac Credi Cozonac Lemon



Baking Experts Team



# Credi Cozonac

## Credi Cozonac Lemon

Premixuri concentrate destinate preparării prin metoda directă a aluatului pentru cozonaci sau a altor aluaturi dospite bogate în zahăr și grăsimi (cornuri, gogoși, plăcinte, etc.). Sunt disponibile în varianta fără aromă și cu aromă de lămâie. Credi Cozonac Lemon nu conține ingrediente de origine animală și este recomandat pentru obținerea produselor de post.

### DOZĂ DE UTILIZARE

10% raportat la făină

### AVANTAJELE UTILIZĂRII

- conferă aluatului elasticitate și toleranță deosebită pe durata întregului proces tehnologic
- sunt flexibile în utilizare și dau volum constant bun produselor finite, chiar și pentru proporții diferite de zahăr și grăsimi
- asigură textură fină miezului, felierea ușoară a cozonacilor, fără fărâmițare
- produsele ambalate au prospețime îndelungată (2-3 săptămâni)
- conferă produselor finite o aromă foarte plăcută (în cazul variantei cu lămâie)

### REȚETE RECOMANDATE

#### Rețeta cozonac

Credi Cozonac sau Credi Cozonac Lemon	200 g
Făină tip 550	2000 g
Zahăr	400 g
Drojdie	160- 200 g
Margarină Paticrem	160 g
Apă	900-1000 ml
Arome	după gust

#### Rețetă cornuri

Credi Cozonac sau Credi Cozonac Lemon	160-200 g
Făină tip 650	2000 g
Zahăr	200 g
Drojdie	100 g
Margarină Paticrem	60 g
Apă	900-1000 ml
Arome	după gust

#### Mod de lucru

Amestecați în prealabil toate ingredientele pulverulente pentru o mai bună omogenizare.

Malaxare: 4 min. lent/6 min. rapid (în ultimele 3 min. adăugați margarina)

Temperatură aluat: 30-33° C

Relaxare aluat: 15-20 min.

Divizare aluat: la gramajul dorit (de ex. 700 g pentru cozonaci și 80 g pentru cornuri). Modelare rotundă

Predospire aluat: 15-20 min. Întindere aluat. Adăugare umplutură după preferință (nucă, rahat, stafide)

Dospire finală: - cozonac: 45-60 min./32-35° C/70% umiditate

- cornuri: 40-45 min./30-32° C/70% umiditate

Coacere: - cozonac: 175-180° C/40-45 min./fără abur

- cornuri: 190-200° C/10-12 min./cu abur inițial

#### Rețetă gogoși

Credi Cozonac Lemon	200 g
Făină tip 550	2000 g
Zahăr	100 g
Drojdie	120 g
Ouă	350 g
Margarină Paticrem	200 g
Apă	700 ml

#### Mod de lucru

Malaxare: 4 min. lent/7 min rapid (în ultimele 3 min. adăugați margarina)

Temperatură aluat: 26-27° C

Relaxare aluat: 10 min.

Divizare: 60 g. Modelare rotund

Dospire: 45-50 min./55-60 % umiditate

Prăjire: 180° C/2,5 min. pe o parte și 2,5 min. pe cealaltă parte

### AMBALARE

10 kg net în saci de hârtie+polietilenă.



Baking Experts Team