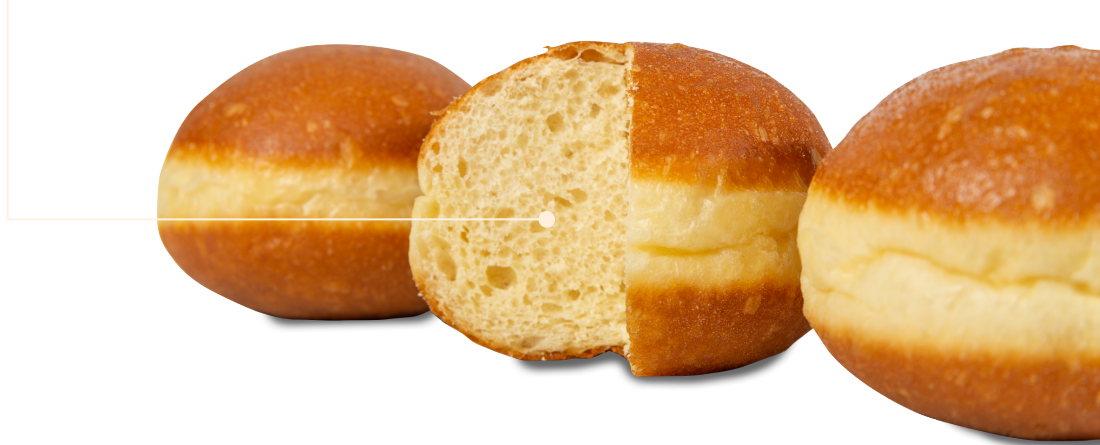


Koncentrovana smeša za izradu krofna, štrudla, buhtla i drugih kolača.

Naziv sirovina	Udeo sirovina (%)	Količina (kg)
Golden Donuts	100,00	10,00
Sveži pekarski kvasac	5,00	0,50
Voda	42,00	4,20
Ukupno		14,70



Faze tehnološkog postupka	Golden Donuts
režim zamesa (min)	3+10
odmaranje u masi (min)	10-20
odvaga (g)	60
finalno oblikovanje	ručno/mašinski
završna fermentacija (min)	50-60
temperatura komore (°C)	35
relativna vlažnost vazduha (%)	75
temperatura prženja (°C)	170-180
dužina trajanja prženja (min)	3+3+1