



BS VLAAI KOMPLEET KARLSBADER

OVERZICHT

Kompleetmix voor Limburgse vlaaien en koffiebroodjes. Het deeg is onbeperkt te verwerken. Prachtige gele bakkleur. Houdt de vulling van Limburgse vlaaien echt goed vast.

INGREDIËNTEN

Tarwebloem, Plantaardige olie en vet (palm), Suiker, Glucosestroop (gedroogd), Emulgator (E322 [soja], Glucosestroop, Rijsmiddelen (E450; E500), melkeiwit [melk], Stabilisator (calciumcarbonaat), Zout, Kleurstoffen (E100, E160a), Aroma, Meelverbeteraar (asorbinezuur), Enzymen (tarwe)

VERPAKKING

Code	Grootte	Soort	Palletisatie
374100	15 KG	Zak	40

VOEDINGSINFORMATIE

Soort	Waarde
Energy (kJ)	1,773.00
Energy (Kcal)	423.00
Vet (g)	15.00
Vet (waarvan verzadigd) (g)	7.00
Koolhydraat (g)	62.00
Koolhydraten (waarvan suikers) (g)	11.00
Eiwit	1.00
Vezels (g)	8.00
Zout (g)	1.00
Natrium	541.00

METHODE

Groep 1	
Ingrediënt	KG
Karlsbadermix	0.500
Gist	0.023
Water	0.156
Totaal gewicht: 0.679	

DESCRIPTION

Meng alle ingrediënten met de planeetmenger met een vlindergarde, 1 minuut in de 1ste versnelling, vervolgens het deeg van de vlindergarde halen, en 1,5 minuten in de 2de versnelling mengen. Bol het deeg op. Rusttijd: 10 minuten, op de werkbank. Uitrollen: 2,5 mm. Fonceer een kleine vlaaipan met het deeg. Vul de vlaaivorm met 350 gram roomvulling. Narijs: 30 minuten in de rijskast. Baktemperatuur: 210°C, Baktijd: ca.18 min.



OPSLAG

Koel en droog bewaren



HOUDBAARHEID

270 dagen



SOORT

Poeder



ALLERGENEN

Tarwe, Soja, Melk



CATEGORIE

Banketverbetermiddel



EINDPRODUCT

Vlaai