



OLIEBOLLENMIX

Makkelijk te verwerken oliebollemix voor het bereiden van luchtige en smaakvolle oliebollen. Zorgt voor een stabiel beslag, goede volumeontwikkeling en een zachte kruim. Het resultaat is een goudbruine oliebol met een aangename structuur en een volle smaak. Ideaal voor een constante kwaliteit en een efficiënte verwerking in de bakkerij.

INGREDIËNTEN

Tarwebloem, Tarwegluten, Plantaardige olie en vet (palm), Suiker, Zout, Melkpoeder (magere), Gemodificeerd zetmeel, Emulgator (E472e), Glucosestroop (gedroogd), Meelverbetersaars (asorbinezuur, E920), Enzymen

VERPAKKING

Code	Grootte	Soort	Palletisatie
393000	15 KG	Zak	40

VOEDINGSINFORMATIE

Soort	Waarde
Energy (kJ)	1,531.00
Energy (Kcal)	366.00
Vet (g)	5.30
Vet (waarvan verzadigd) (g)	2.40
Koolhydraat (g)	64.00
Koolhydraten (waarvan suikers) (g)	4.00
Vezels (g)	1.00
Eiwit	13.10
Zout (g)	1.00

METHODE

Groep 1	
Ingrediënt	KG
Hercules Oliebollenmix	1.000
Water (35°C)	0.800
Gist	0.080
Ei	0.050
Totaal gewicht: 1.930	

DESCRIPTION

Meng alle grondstoffen 5 minuten met de vlinder in de 2e versnelling tot het beslag loskomt van de zijkant van de kom. Meng vervolgens de vulling door het beslag. Laat het beslag 50 minuten rijzen in de rijskast. Sla het daarna goed door met een spatel. Schep het beslag met een ijschep in de olie en bak op 180°C. Toevoeging: 100%.



OPSLAG

Koel en droog bewaren



HOUDBAARHEID

270 dagen



SOORT

Poeder



ALLERGENEN

Tarwe, Melk



CATEGORIE

Bakkerij mixen