



Perfekta Złota

drożdże cukiernicze

to najwyższej jakości drożdże o dużej sile fermentacyjnej przeznaczone specjalnie do wypieku ciast słodkich:

- ♦ szczególnie efektywne w warunkach zwiększonego dodatku cukru
- ♦ umożliwiają oszczędne dozowanie*
- ♦ zapewniają wyjątkową lekkość i pulchność struktury oraz dużą objętość wypieków



* w porównaniu z innymi drożdżami w ciastach o ponad 10% zawartości cukru uzyskuje się minimum 10% oszczędności w dozowaniu (wraz ze wzrostem zawartości cukru oszczędności rosną)

LESAFFRE POLSKA

**DROŻDŻE
CUKIERNICZE
NOWOŚĆ**





KOSTKA – 500g

OPAKOWANIE ZBIORCZE – KARTON 10kg

TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA – 35 DNI OD DATY PRODUKCJI

WARUNKI PRZECHOWYWANIA 0–10°C

*DOSKONAŁE DO BABEK DROŻDŻOWYCH, BUŁEK MAŚLANYCH
I TRADYCYJNYCH DROŻDŻÓWEK ORAZ INNYCH SŁODKICH WYPIEKÓW*

Receptura

SKŁADNIKI	CIASTO	SUMA	[%]
Mąka pszenna T500	10 000	10 000	100
Woda	4000	4000	40
Jaja	500	500	5
Sól	150	150	1,5
Drożdże: Perfekta Złota	400	400	4
Cukier	1500	1500	15
Margaryna	1000	1000	10
Polepszacz: Dynamil lub Magimix Różowy	50	50	0,5

Proces technologiczny

Miesiarka	spiralna
Wolne obroty	5 min bez tłuszczu
Szybkie obroty	6 min z tłuszczem
Temperatura ciasta	25°C
Pierwsza fermentacja	20 min / temp. otoczenia
Dzielenie	80 g
Odprężenie ciasta	10 min
Formowanie	dowolny kształt
Garowanie	około 1 godz. / 35°C
Wypiek	180–200°C, 15 min