



CRÈME DE LUXE GOLD RSPO-SG **Sandwiches**

Crème De Luxe Gold is een pastavormig broodverbetermiddel voor de bereiding van luxe broodspecialiteiten met de rijke smaak van roomboter. De crème zorgt voor een uitstekende malsheid én versheid van het eindproduct. Dankzij het ietwat hogere vetgehalte, is Crème De Luxe Gold gemakkelijk te verwerken en creëert een soepel deeg.

Ingrediëntenlijst

Bloem (eiwitrijk)	10000 g	100%
CRÈME / PATES DE LUXE GOLD RSPO-SG	1500 g	15%
Gist	700 g	7%
Zout	170 g	1.7%
Kristalsuiker	500-1000 g	5-10%
Water ong.	4800 g	48%

Recept werkwijze

1. Kneed van alle grondstoffen een glad en soepel deeg.
2. Deegtemperatuur: ca. 26°C.
3. Afwegen: ca. 1600 gram voor 30 stuks.
4. Bolrijs: ca. 10 minuten.
5. Verdelen met verdeelopboller en langmaken.
6. Narijs: ca. 80 minuten.
7. Aan het einde van de narijs sandwiches doreren met ei.
8. Bakken: ca. 8 minuten bij 250°C.

