

Soft´r Tafta 5% CL

Backmittel für Hefe- und Butter-Hefefeingebäcke

CLEAN(ER)
LABEL



Puratos
Ihr Partner für Innovation



Soft´r Tafta 5% CL

CLEAN(ER)
LABEL

Backmittel für Hefe- und Butter-Hefefeingebäcke



Grundrezeptur für Hefefeingebäcke

Weizenmehl Type 550	10.000 g
Soft´r Tafta 5% CL	500 g
Salz	180 g
Zucker	1.000 g
Margarine	1.200 g
Hefe	600 g
Wasser, ca.	5.000 g
Gesamt	18.480 g

Herstellungsparameter

Knetzeit langsam:	4 Minuten
Knetzeit schnell:	6 Minuten
Teigtemperatur:	26 °C
Teigruhe:	10 Minuten
Zwischengare:	je nach Gebäckart
Endgare:	ca. 60 Min. bei 28 °C/85 % RLF

Grundrezeptur für Plundergebäcke



Weizenmehl Type 550	10.000 g
Soft´r Tafta 5% CL	500 g
Salz	160 g
Zucker	750 g
Margarine	500 g
Hefe	600 g
Wasser, ca.	4.800 g
Gesamt	17.310 g

Herstellungsparameter

Knetzeit langsam:	4 Minuten
Knetzeit schnell:	3 Minuten
Teigtemperatur:	23 °C
Teigruhe:	keine
Zwischengare:	keine
Endgare:	ca. 60 Min. bei 28 °C/85 % RLF

Kontaktieren Sie uns!

www.puratos.de

Puratos GmbH – Reisholzer Wertstraße 35 – 40589 Düsseldorf – Deutschland
Tel.: +49 (0)211 59 89 38 0 – Fax: +49 (0)211 59 89 38 40
E-Mail: info.germany@puratos.com


Puratos
Ihr Partner für Innovation