

ATTYLET BRØDMIX



Til brødtimbaler/gelébrød

Formgivning af brød med modificeret konsistens

Varenummer og salgsenhed:

3804430 – spand à 1,5 kg

3804410 - spand à 5 kg

Ingredienser:

Hvedegluten, maltodextrin, valleproteinisolat (fra **mælk**), vegetabilsk fedtpulver (raps), geleringsmiddel: agar, fortykningsmiddel: xanthangummi, emulgator: **sojalecithin**.

Anvendelse:

Til fremstilling og formgivning af brød med modificeret konsistens/timbaler

Brugsanvisning:

VEJLEDENDE DOSERING:

Brød	Lunkent vand	Attylet Brødmix
300 g	700 g	200 g
30%	70%	20%

FREM GANGSMÅDE

- 300 g brød i store tern oplødes i 700 g lunkent vand i en time.
- Purer blandingen i et minut (en RobotCoupe Blixer eller lignende er at foretrække) og tilsæt 200 g Attylet Brødmix.
- Hæld blandingen i en form (ca. 25,5 x 11,5 x 7 cm), foret med bagepapir og bag i en dampovn ved 115°C, 100% damp, i ca. en time, for at opnå en kerntemperatur på ca. 90°C. Ønskes en fastere konsistens, kan kerntemperaturen øges til 95°C.
- Formen bør dækkes med en varmestabil folie.
- Lad brødet køle ned, tilbered og server.

Næringsindhold pr. 100 g Attylet Brødmix:

Energi	1927 KJ / 460 kcal
Fedt	18
-heraf mættede fedtsyrer	15
Kulhydrat	29
-heraf sukkerarter	3,2
Fibre	1,3
Protein	47,4
Salt	0,1

Opbevaring: Tørt, i tætsluttende emballage og ikke over 35°C

Januar 2022