

■ PRODUKTARK

# CREME BLANC



## ET ALTERNATIV TIL CRELUNA

### PRODUKTET:

Creme Blanc er et fedtbaseret bagehjælpemiddel til fremstilling af specialbrød, franskbrød og morgenbrød. Den giver en god friskholdelse og krummeblødhed til brødet, samt en fin gylden farve til skorpen.

Kombinationen af emulgatorer og enzymer gør, at brødene forbliver mærkbart bløde og lækre i flere dage efter bagning.

### ANVENDELSE:

Doseres med 2-5 % i forhold til melmængden.

Hvis du tidligere har anvendt Creluna, kan du følge de samme opskrifter.

Se desuden opskrift på bagsiden.

Udskriftsdato: 20.3.2019



### VARESTAMDATA:

Varenavn: Creme Blanc (Creluna)

Kollieenhed: 20 kg spand

Varenr.: 55424

Produktet opbevares ved stuetemperatur.





## ■ OPSKRIFT

# FRANSKBRØD MED CREME BLANC

Et klassisk franskbrød

### Ingredienser

1.650 g CBP Hvedemel 10 kg (4001)  
50 g Kronjäst orig. gær (36018)  
35 g Creme Blanc (Creluna) (55424)  
30 g Salt m/jod (34799)  
1.000 g Vand

Alle ingredienser æltes langsomt i 8 min. og derefter hurtigt til dejen er kørt skær.  
Efter 1. liggetid (15. min.) vejes dejen af og hviler yderligere 15 min.

Dejen slås op og sættes på plade eller i form  
Raskes i ca. 60 min. og bages herefter ved 220°C (indsætning 250°C). Dampes normalt ved indsætning.

