



Meister Stabila

*Túró stabilizátor
és ízesítő*



Meister Stabila

Cikkszám: 7122066

- Adagolás: 1000 g túró + 400 g Meister Stabila + 300-400 g víz
- Túrós rétesek, batyuk, piték készítéséhez ajánljuk
- A nyers túróhoz hozzákeverve stabilizálja annak állagát és sűtészállóvá teszi.
- A benne levő joghurt-, és tojásfehérje-pornak és aromáknak köszönhetően a túrónak jó állagot, kellemesen édes, citromos ízt kölcsönöz, melyet tetszés szerint tovább is ízesíthetünk
- Gazdaságosabbá válik a túró-töltelék előállítására

Logisztikai információk

- Kiszerezés: 10 kg/zsák
- Raklap adatok: 50 zsák/raklap, 500 kg/raklap
- Minőségmegőrzési idő: 182 nap
- Tárolás: 15-25°C száraz helyen

Túrós pite

- Recept 80 szelet 100g-os termékhez

Linzertészta receptje

Liszt BL-55	2 460 g
Meister Venus sütőmargarin	1 580 g
Porcukor	800 g
Tojás	120 g
Sütőpor	40 g
ÖSSZESEN	5 000 g

Túrótöltelék receptje

Túró	2 235 g
Meister Stabila (túrósztabilizátor)	895 g
Víz	670 g
ÖSSZESEN	3 800 g
MINDÖSSZESEN	8 800 g

Termékkészítés

A tésztaösszetevőket spirál dagasztógéppel 3 perc lassú, 4 perc gyors fordulatszámra tésztává dagasztjuk, majd felhasználásig hűtőben tároljuk. A linzertésztát 4 mm-es lappá nyújtjuk, a felét 2 db 40x60 cm-es tepsibe helyezük, megszurkáljuk és 180°C-on, gőzmentes sütőben elősütjük. A túrókat összegyűrjük a Meister Stabilával és a vízzel, majd 15 percig pihentetjük. Az elősütött és kihűlt lapokra egyenletesen rákenjük a túró-tölteléket, majd a megmaradt kinyújtott linzertészta-lappal lefedjük és megszurkáljuk. A linzertésztát tojással lekenjük, és villával díszítjük. A termékeket 180°C-on gőzmentes sütőben 25-35 perc alatt készre sütjük. A kisült termék sülési vesztesége 10%.



CSM Magyarország Kft.

1239 Budapest, Ócsai út 5.

Tel.: (+36/1) 421-2000

Fax: (+36/1) 421-2004

e-mail: info.magyarorszag@csmglobal.com