

## DORA



**Codice Prodotto:** PD032

**Confezione** Sacchi 15 kg

**Dosaggio** 10%

### DESCRIZIONE

**DORA** è una miscela di proteine del latte, studiata per garantire una doratura brillante della superficie dei prodotti da forno sia **dolci che salati** (croissant, frollini, brioche, biscotti, sfoglie salate, rustici).

### MODALITÀ DI IMPIEGO

**DORANTAK** 0,100 Kg

Acqua 1,000 Kg

- Sciogliere g 100 di **DORA** in Kg 1,000 di acqua a 40°C circa
- Stendere sulla superficie del pezzo uno strato sottile della soluzione
- Cuocere seguendo le normali indicazioni di cottura

### CONSERVAZIONE

12 mesi in luogo fresco (max 20°C)