

Аморе Р Італія

Натуральна суха закваска
з твердих сортів пшениці





Аморе Р Італія —
натуральна
суха закваска
з твердих сортів
пшениці.

Борошно твердих сортів ферментується природним шляхом за допомогою відібраних штамів молочнокислих бактерій, а потім у процесі сушіння видаляється волога. На відміну від інших заквасок, Аморе Р Італія висушується в особливих умовах, завдяки чому набуває більш само-бутньої та яскравішої ароматики.



Аморе Р Італія, перш за все, дає можли-
вість легко приготувати хрусткі чабатти,
багети зі спокусливою порою. При цьому не
має потреби в додаванні поліпшувача.

Загалом закваска підходить для всіх типів
хліба. Може використовуватися як в пшенич-
них, так і пшенично-житніх рецептурах.

Залежно від дозування отримуємо
вироби із вологим мякушем та золоти-
стою скоринкою, а також обширним
смаковим профілем, який варіюється
від легко-солодового до відтінків сма-
женого горіха.



Ключові переваги

Натуральність

Цілковито натуральний продукт, не містить Е-компонентів. Виробництво Аморе Р Італія максимально наближене до традиційних способів виведення закваски. Наш процес передбачає тривале бродіння та використання лише ретельно відібраного борошна та стартових культур.

Задоволення

Аморе Р Італія — це задоволення від розкішного смаку крафтового хліба з м'яким соковитим м'якушем і хрусткою скоринкою.

З Аморе Р Італія Ви можете отримати вироби як з хрусткою, міцною скоринкою, так і м'якою та пружною. Обирати Вам!

Розкіш крафтової м'якушки

Закваска допомагає варіювати кислотність хліба, покращує водопоглинальну здатність тіста, його еластичність. Відповідно поліпшується свіжість та м'якість ваших виробів. Отже, незалежно від того виробляєте Ви ХБВ прискореним методом, традиційним чи способом холодного бродіння Аморе Р Італія допоможе отримати ХБВ з неповторним смаком та стабільно високою якістю.

Економія часу та коштів

Аморе Р Італія — суха закваска, в будь-який момент доступна для використання. Це чудова альтернатива самостійному розведенню закваски. Ви заощаджуєте на витратах на обладнання та робочу силу.

Не обмежуйтеся лише хлібними виробами

Ви будете приємно вражені застосуванням Аморе Р Італія для виробництва круасанів, здоби та печива. Закваска сприяє формуванню розкішної текстури виробів.

Характеристики



Чиста етикетка — природня ферментація, використовуємо лише борошно, воду та стартові культури.



Середня кислотність — 80 - 100 ТТА



Колір виробів — золотиста шкоринка, світло-кремова м'якушка.



Стандартне дозування — 2 - 4 % до маси борошна *

* Загалом дозування Аморе Р Італія доволі гнучке. Чим вищий відсоток, тим глибший та інтенсивніший смак та аромат виробів.

Чіабата Аморе Італія

Тісто

100 кг	Борошно пшеничне в/г
3 кг	Аморе Р Італія
2 кг	Нордікс Супер Нью
2 кг	Сіль
2 кг	Дріжджі пресовані
75 кг	Вода

1. Тривалість замісу:

4 та 8–10 хв, (воду додавати поступово)

2. Температура тіста: 22 – 24 °С

3. Ферментація тіста:

120 хв. (через кожні 45 хв. обминка)

4. Поділити на заготовки бажаної ваги, покласти на лист.

5. Релаксація тіста: 5 – 10 хв.



250 °С – 230 °С



13 – 16 хв.

Є питання?

Зв'яжіться з нами



+38 044 592 28 83
info@zeelandia.ua

Шукаєте цікаві рецептури готових виробів?

Слідкуйте за нами

www.zeelandia.ua



/zeelandiaukraine



/zeelandiaukraine



/zeelandiaukraine



/zeelandiaukraine