

Живі зерна веггі

комплексний продукт для виробництва широкого спектру хлібних, булочних та снекових виробів із приємним **цибулевим смаком та ароматом**, збагачена вмістом стародавньої зернової культури **голозерного вівса та сочевиці**.



Живі зерна Veggi – це конструктор **5 в 1**,
завдяки якому Ви можете створити лінійку різноманітних
виробів з цибулевим ароматом та корисним зерновим
наповненням.

Живі зерна веггі 



Живі зерна Veggi – це 1 продукт

та багато застосувань:

- Хліба та багети
- Тостові хліба
- Заварні пшеничні хліба
- Булочні вироби, зокрема булочки для гамбургерів, сендвічів, хотдогів, сирні булочки
- Снеки для швидкого та смачного перекусу (палички гріссіні, зернові батончики, сухарики...)
- Солоне печиво



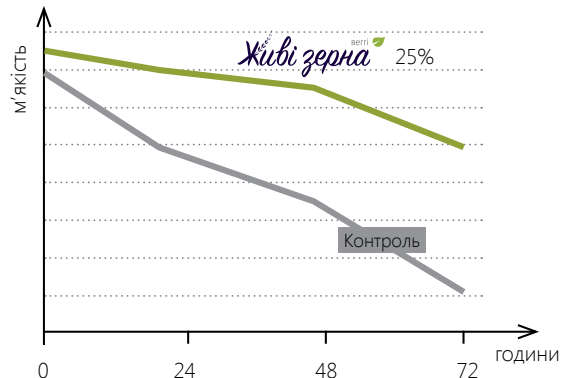
Переваги для споживача

- **Голозерний овес** – стародавня культура, яка містить велику кількість білку та вітаміни групи В.
- **Сочевиця** – мега-популярна серед вегетаріанців через високий вміст клітковини та протеїнів
- **Зерна гірчиці** – дарують надзвичайні враження, вибухаючи смаком та пікантним ароматом.
- **Цибуля** – сповнює насиченим цибулево-пряним смаком та ароматом, який неможливо повторити простим додаванням цибулі у тісто.
- **Прянощі** – надають багатогранного смаку

Переваги для виробника

- Ідеальний варіант для світлих хлібобулочних виробів
- Додаткова м'якість та свіжість виробів
- Покращує смак та аромат готового виробу
- Створює крафтову текстуру м'якушу виробу
- Робить м'якуш виробу ніжніше та вологіше.
- Цікавий зовнішній вигляд у розрізі, збагачення смаку та приємна текстура завдяки зерновим включенням
- Насичений смак та аромат
- Приємний карамельний відтінок м'якушу

Свіжість та м'якість



- ✓ Дозування 20-50%
- ✓ Вносити в тісто при замісі

збагачений смак та аромат завдяки зерново-овочевим включенням



Рецептура тіста:

0,800 кг	борошно пшеничне в/г
0,200 кг	борошно житнє обдирне
0,400 кг	Живі зерна Веггі
0,005 кг	Рута Рай
0,020 кг	дріжджі пресовані
0,018 кг	сіль
0,650 кг	вода

Хліб багатозерновий Веггі

Спосіб приготування:

Тісто: з'єднати всі інгредієнти згідно рецептури та замісити тісто 6 хв. на першій швидкості та 4 хв. на другій швидкості тістоміса. Температура тіста 27-28°C. Тривалість бродіння тіста 30 хв. в умовах цеху, уникаючи завітрення. Поділити тісто на шматки по 0,280 кг та заокруглити. Потім з'єднати по 2 штуки та покласти в металеві форми для випікання. Кінцеве вистоювання: 40-60 хв. при температурі 35°C та відносній вологості 75%. Перед випіканням зробити декоративні надрізи.

Параметри випікання:

Ротаційна піч: температура 230-200°C протягом 20-22 хв. з парозволоженням.



Zeelandia

збагачений вмістом голозерного вівса,
сочевиці та ячмінно-солодовим екстрактом

Булочка Веггі

Спосіб приготування:

Тісто: змішати всі інгредієнти згідно рецептури. Замісити тісто 4 хв. на першій швидкості та 6-8 хв. на другій швидкості. Бродіння тіста 20-30 хв. в умовах цеху, уникаючи завітрення. Поділити тісто на шматки вагою 0,080 кг, заокруглити і залишити на відпочинок на 5-10 хв. для кращого формування. Відформувати тістові заготовки продовгуватої форми, декорувати зерновою сумішшю Сід мікс зі сторони шва, і цією стороною покласти на листи для випікання, застелені пергаментом та присипані борошном. Кінцеве вистоювання протягом 40-60 хв. при температурі 35°C та відносній вологості 70-75%. Перед посадкою в піч перевертаємо вироби, щоб шов був зверху.

Параметри випікання:

Подова піч: температура випікання 230-200°C, тривалість випікання 10-12 хв. з парозволоженням.

Більше рецептур
з **Живі зерна Веггі**
на сайті



Рецептура тіста:

1,000 кг	борошно пшеничне в/г
0,300 кг	Живі зерна Веггі
0,020 кг	дріжджі пресовані
0,020 кг	олія соняшникова
0,020 кг	сіль
0,005 кг	Гамма Універсальна
0,550 кг	вода

Декор:

0,100 кг	Сід мікс
----------	----------



ДП «Зееландія»

T +38 044 592 28 83,
+38 044 592 28 84
E info@zeelandia.ua

W zeelandia.ua
f /zeelandiashop
@ /zeelandiukraine



Zeelandia