



Софт Тач

Для бездоганної м'якості та витонченості смаку традиційних здобних виробів.



Zeelandia

Пройдемо тест на ідеальність здобних виробів?



Якою має бути ідеальна булочка для гамбургера?

- + Ніжна текстура. Так Ні
- + Дрібнопористий та тонкостінний м'якуш. Так Ні
- + М'яка тонка скоринка. Так Ні



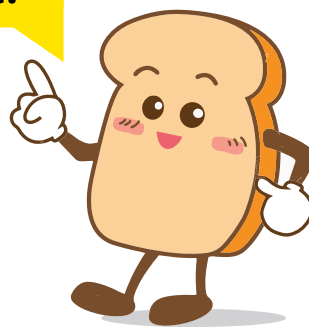
Якою має бути ідеальна здоба?

- + Об'ємна. Так Ні
- + М'яка та ніжна, не крихка. Так Ні
- + Невтримно-ароматна та апетитно-рум'яна. Так Ні

РЕЗУЛЬТАТИ ТЕСТУ НЕ ДОСТАТНЬО ВТІШНІ?

Рішення є!

Софт Тач — майстер бездоганності! Він допоможе традиційній здобі, паскам, м'яким булочкам (булочкам для гамбургерів та хот-догів) стати більш довершеними.



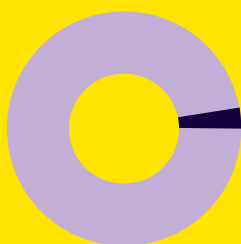
Софт Тач

Інноваційний поліпшувач для надання бездоганності традиційним здобним виробам, паскам, булочкам для гамбургерів та хот-догів, тостовому хлібу та булочним виробам.

Подовжує свіжість та м'якість виробів до **7-14 днів**, надає м'якушу **рівномірної дрібнопористої** структури та гарного об'єму, оздоблює **вироби витонченим** ванільним смаком та ароматом.

Застосування

Технологи Zeelandia, рекомендують Софт Тач для різноманітної традиційної здоби, пасок, виробів з м'якою скоринкою (булочок для гамбургерів та хот-догів, тостового хлібу), широкого спектру булочних виробів.



Дозування 1-3%:

- 1-1.5% для низькорцептурних виробів
- 1.5-3% для високорцептурних виробів та для заморожених напівфабрикатів

Навіть при дозуванні 1% вироби матимуть досить виражений ванільний аромат.

Поліпшувач ефективний і при дозуванні 0,5%. Підійде для випадків, коли не потрібно виражене ванільне оздоблення виробу.

Переваги

- Подовжує свіжість та м'якість готових упакованих виробів до 7-14 днів.*
- Надає виробам в двічі більшої м'якості.
- Додає виробам спокусливий ванільний смак та аромат.**
- Дозволяє виготовити високоякісні вироби в 1 фазу (безопарним способом).
- Збільшує водопоглинальну здатність тіста на 1-2%.
- Покращує технологічність тіста (при ручній роботі та машинній обробці).
- Забезпечує високу формостійкість тістових заготовок та стабільність до перевистоювання.

- Відбілює м'якуш, гарантує рівномірну, дрібнопористу «губчасту» структуру.
- Надає тонкої м'якої скоринки виробам.
- Збільшує об'єм готових виробів.
- Інтенсифікує забарвлення скоринки.
- Забезпечує гладеньку скоринку без тріщин та підривів.
- Надає низькорцептурним виробам смакоароматики високорцептурних.
- Стабілізує якість готової продукції при нестабільній якості сировини.



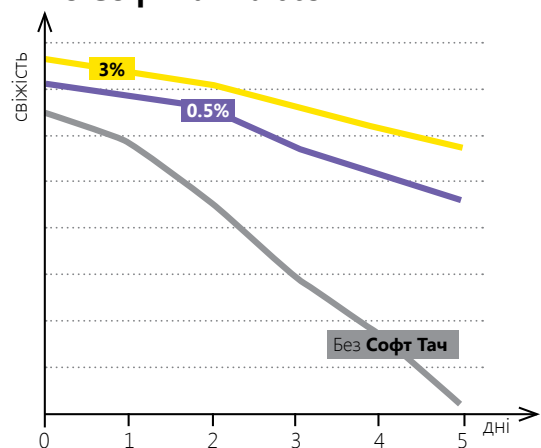
*Завдяки інноваційному PVS комплексу, що є унікальною розробкою Zeelandia.



**Використовуємо натуральний голландський ванілін. Повнота його аромату та смаку при випічці розкривається, а не втрачається.



Графік свіжості здоби з **Софт Тач** та без



Поради фахівця

Микола Ткаченко, технолог Zeelandia, рекомендує виробити з використанням Софт Тач для періодичного та поточного виробництва. Навіть, коли тісто трохи перестояло, виріб не просідає.

Тісто лабільне, добре тягнеться, можна формувати різні вироби.



Булочка для хот-догу Невада

Рецептура тіста:

1,000 кг	борошно в/г
0,010 кг	Софт Тач
0,045 кг	дріжджі пресовані
0,015 кг	сіль
0,060 кг	цукор
0,060 кг	олія соняшникова
0,540 кг	вода

Спосіб приготування:

Замісити тісто на I шв. – 4 хв., потім II шв. – 6 хв. до стану добре вимішаного тіста. Температура тіста 23-25°C. Бродіння тіста: 5 хв. в умовах цеху.

Поділити тісто на заготовки по 70-75 г, округлити та придати їм продовгувату форму, покласти до спеціальної форми. Кінцеве вистоювання: 50-60 хв. при температурі 35-37°C та відносній вологості 75-80%.

Параметри випікання:

Ротаційна піч: 190°C. Тривалість випікання: 9 хв. без пару.

Після охолодження булочки помістити в камеру-шокер (t= -30°C) на 50-60 хв. Потім перемістити до морозильної камери (t= -18°C).





Рулет Шведський

Рецептура тіста:

1,000 кг	борошно в/г
0,015 кг	Софт Тач
0,050 кг	дріжджі пресовані
0,180 кг	цукор
0,100 кг	маргарин
0,100 кг	яйце
0,010 кг	сіль
0,350 кг	вода

Начинка:

0,250 кг	Чоколіна
----------	----------

Наповнювач:

0,120 кг	грецький горіх
0,060 кг	Флорентіно мікс

Покриття:

0,050 кг	яйце
----------	------

Спосіб приготування:

Тісто: замісити тісто на першій швидкості протягом 6 хв. та 4 хв. на другій швидкості тістоміса. Температура тіста 28°C. Бродіння тіста 30 хв. в умовах цеху. Поділити тісто на заготовки вагою по 0,360 кг, округлити та дати відлежатись протягом 5-10 хв. для кращого формування. Розкатати заготовки товщиною 5 мм та нанести начинку Чоколіну, зверху присипати горіхово — грильською сумішшю. Скатати в рулет. Розрізати рулет навпіл та сформувати вироби. Кінцеве вистоювання: 50-60 хв. при відносній вологості повітря 75% та температурі 36°C. Перед випіканням заготовки змастити яйцем.

Параметри випікання:

Ротаційна піч: температура випікання 175-180°C. Час випікання 20 хв.

Булочка Норвезький КОШИК



Рецептура тіста:

1,000 кг	борошно в/г
0,015 кг	Софт Тач
0,050 кг	дріжджі пресовані
0,180 кг	цукор
0,100 кг	маргарин
0,100 кг	яйце
0,010 кг	сіль
0,350 кг	вода

Начинка:

0,300 кг	Чоколіна
----------	----------

Наповнювач:

0,120 кг	грецький горіх
0,060 кг	Флорентіно мікс

Покриття:

0,050 кг	яйце
----------	------

Декор:

0,040 кг	мигдалеві пластівці
----------	---------------------

Спосіб приготування:

Тісто: замісити тісто на 1-й швидкості протягом 6 хв. та 4 хв. на 2-й швидкості тістоміса. Температура тіста 27-28°C, відлежування тіста 20-25 хв., уникаючи звітнення. На тісторозкатувальній машині розкатати тісто товщиною до 0,5-0,8 мм. На більшу частину розкатаного пласта нанести начинку Чоколіну та посипати горіхово-грильязною сумішшю. Руками загнути третину тіста без начинки наверх до середини, після чого повторити з другою третинною тіста. Складений пласт тіста, прошарований начинкою, покласти на лист, потім накрити харчовим поліетиленом та охолодити протягом 15 хв. Охолоджений пласт нарізати смужками шириною 1,0 см, Після чого смужку підкрутити руками на столі, злегка розтягуючи та придати потрібну форму. Кінцеве вистоювання 50-60 хв. при температурі 32-35°C та відносній вологості 75%. Перед випіканням змастити яйцем та посипати мигдальними пластівцями.

Параметри випікання:

Температура випікання 175-180°C.
Час випікання 10-12 хв.





Булочка-бріош Французьке мереживо

Рецептура тіста:

1,000 кг	борошно в/г
0,015 кг	Софт Тач
0,050 кг	дріжджі пресовані
0,180 кг	цукор
0,100 кг	маргарин
0,100 кг	яйце
0,010 кг	сіль
0,360 кг	вода

Начинка:

0,030 кг	Рап Спеціал
0,070 кг	вода

Наповнювач:

0,075 кг	цукор
0,005 кг	кориця мелена
0,150 кг	родзинки

Покриття:

0,070 кг	масло вершкове
----------	----------------

Декор:

0,050 кг	Монблан
----------	---------

Спосіб приготування:

Тісто: замісити тісто 1-й шв. протягом 6 хв., 2-й шв. - 4 хв. до однорідної консистенції згідно рецептури. Температура тіста 27-28°C. Тривалість попереднього вистоювання 20 хв. в умовах цеху, уникаючи звірення. Тістову заготовку вагою 1,820 кг заокруглити та дати відлежатись протягом 10-15 хв. для кращого формування. Розкачати тісто прямокутником товщиною 0,5 см. Нанести начинку, присипати цукром з корицею та родзинками. Потім завернути в рулет. Поділити на н/ф трикутної форми вагою по 0,120 кг та покласти на лист для випікання. Кінцеве вистоювання проводити при температурі 36-38°C протягом 50-60 хв. Перед випічкою середину виробу прижати шпателем.

Начинка:

Змішати Рап Спеціал з водою.

Параметри випікання:

Температура випікання 180-170°C. Час випікання 12-14 хв. (в залежності від конструктивних особливостей печі та маси тістової заготовки).

Оздоблення:

Випечені гарячі вироби змастити розтопленим вершковим маслом та посипати цукровою пудрою Монблан.



Хліб Бріош



Рецептура тіста:

1,000 кг	борошно в/г
0,015 кг	Софт Тач
0,300 кг	яйце
0,200 кг	масло вершкове
0,150 кг	цукор
0,012 кг	сіль
0,050 кг	дріжджі пресовані
0,185 кг	молоко пастеризоване

Спосіб приготування:

Замісити тісто до однорідної консистенції згідно рецептури. Температура тіста 27-28°C. Тривалість попереднього вистоювання 10-15 хв. в умовах цеху, уникаючи звітрення. Тісто поділити на шматки 0,050 кг, заокруглити та викласти в форми для тостового хліба по 12 шт. Кінцеве вистоювання проводити при температурі 34-36°C протягом 60 хв. та відносній вологості 75-78%. Перед посадкою в піч змастити яйцем.

Параметри випікання:

Температура випікання 200-190°C. Тривалість випікання 24 хв. (в залежності від конструктивних особливостей печі).

ДП «Зееландія»

T +38 044 592 28 83, +38 044 592 28 84

E info@zeelandia.ua

W zeelandia.ua

f /zeelandiashop

@ /zeelandiaukraine

