

—
Хліб з любов'ю.



 **Zeelandia**



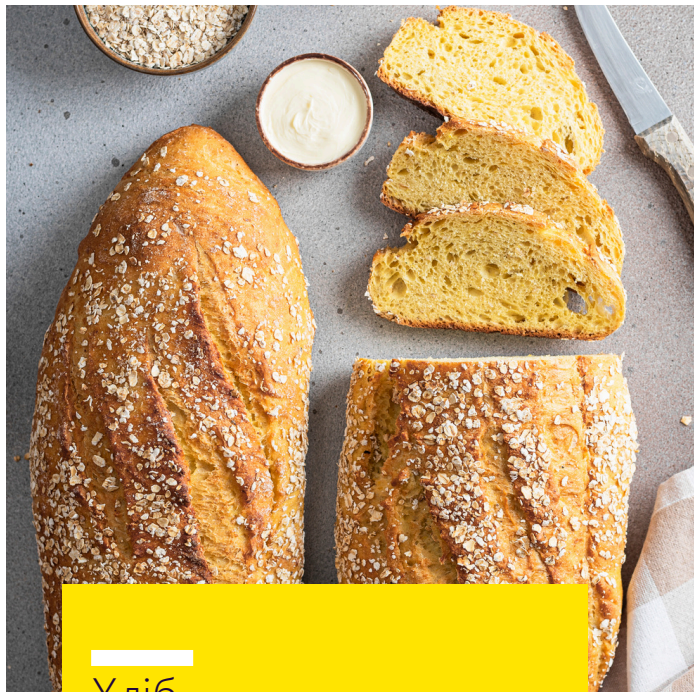
Найсмачніший хліб той, що приготовлений з любов'ю. Любов та увага, які вкладаються в приготування їжі, можуть зробити її смачнішою та більш насиченою. Це нагадує мені про відому фразу: "Любов проходить через шлунок."





На цих сторінках Ви знайдете найкращі та смачні рецептури хліба від технологів Zeelandia, щоб здивувати та закохати своїх клієнтів у ваші вироби.





Хліб Авена

Тісто:

100,000 кг	борошно пшеничне в/г
25,000 кг	ЛЕКВАР Сонячний бурштин
1,500 кг	Нордікс Супер Нью
2,000 кг	сіль
1,000 кг	дріжджі пресовані
3,000 кг	олія соняшникова
2,000 кг	цукор
10,000 кг	вівсяні пластівці*
50,000 кг	вода

*Рекомендовано замочувати вівсяні пластівці з водою у співвідношенні 1:1 на 30-60 хв.

Декор:

5,000 кг вівсяні пластівці

Спосіб приготування: **однофазний**
Термін зберігання: **до 3 діб**
Рівень складності: ●○○○
Собівартість: \$○○○○



ЛЕКВАР Сонячний бурштин надає виробам самобутньої смако-ароматики, приємного жовтого кольору.

Нордікс Супер Нью посилення клейковинного каркасу, висока водопоглинальна здатність тіста.

Спосіб приготування:



Тісто: змішати всі інгредієнти разом. Воду додавати в заміс в два етапи: на початку 90%, решту додати перейшовши на другу швидкість тістоміса. Загальний заміс тіста: 4 хв. на 1-й швидкості та 8-10 хв. на 2-й швидкості тістоміса до стану добре вимішеного тіста. Температура води для замісу тіста 2-3°C. Температура тіста 23-24°C. Тривалість бродіння тіста 60 хв. Потім зробити обминку та покласти тісто в пластиковий контейнер змащений жиром, накрити кришкою і поставити у ферментаційну камеру на 12-15 годин при температурі 5-6°C. Дістати тісто з камери і залишити в умовах цеху на 20-30 хв.



Поділити тісто на заготовки бажаної ваги та викласти у кошики. Залишити для кінцевої ферментації на 40-60 хв.



Подова піч: температура випікання 230°C (верх) та 200°C (низ) протягом 23-25 хв. з парозволоження на початку випікання. Час випікання може змінюватися в залежності від температурного режиму та конструктивних особливостей печі.



Хліб картопляний Селянський

Тісто:

75,000 кг	борошно пшеничне в/г
17,000 кг	борошно житнє обдирне
8,000 кг	картопляні пластівці
2,000 кг	сіль
2,000 кг	дріжджі пресовані
6,000 кг	Браун Нектар
2,000 кг	Аморе Р Італійська
1,000 кг	Нордікс Супер Нью
65,000 кг	вода

Спосіб приготування: **однофазний**
Термін зберігання: **до 3 діб**
Рівень складності: ●○○○
Собівартість: \$○○○○



Браун Нектар подовжує свіжість виробу в натуральний спосіб.

Нордікс Супер Нью посилення клейковинного каркасу, висока водопоглинальна здатність тіста.

Аморе Р Італійська сприяє формуванню розкішної текстури виробів.

Спосіб приготування:



Тісто: замісити тісто 4-6 хв. на 1-й швидкості та 4-6 хв. на 2-й швидкості тістоміса. Бажана температура тіста 26-28°C. Тривалість бродіння тіста 45-60 хв. в умовах цеху, уникаючи завітрення.



Тісто поділити на заготовки вагою по 0,550 кг та покласти на листи для вистоювання. Кінцеве вистоювання 45-60 хв. при температурі 34-36°C та відносній вологості 70-75%. Перед випіканням зробити надрізи.



Подова піч: температура випікання 230-200°C протягом 24-26 хв. з парозволоженням на початку випікання.
Ротаційна піч: температура 220-200°C протягом 24-26 хв. з парозволоженням.



Батон

Фермерський

Спосіб приготування: **однофазний**
Термін зберігання: **до 3 діб**
Рівень складності: ●○○○
Собівартість: \$○○○



Тост мікс уповільнює процес черствіння, сприяє формуванню дрібнопористого м'якша, білого кольору, покращує формостійкість тістових заготовок та об'єм готових виробів

Тісто:

100,000 кг	борошно пшеничне в/г
1,600 кг	сіль
4,000 кг	цукор
2,000 кг	дріжджі пресовані
4,000 кг	маргарин
4,000 кг	Тост мікс
52,000 кг	вода

Спосіб приготування:



Тісто: замісити тісто протягом 4-6 хв. на 1-й швидкості та 4-6 хв. на 2-й швидкості тістоміса. Бажана температура тіста 26-28°C. Тривалість бродіння 30-45 хв. в умовах цеху, уникаючи завітрення.



Тісто поділити на заготовки вагою по 0,550 кг та покласти на листи для вистоювання. Кінцеве вистоювання 40-60 хв. при температурі 34-36°C та відносній вологості 70-75%. Перед випіканням зробити надрізи.



Параметри випікання:

Подова піч: температура 230-200°C протягом 24-26 хв. з парозволоженням на початку випікання.

Ротаційна піч: температура 220-200°C протягом 24-26 хв. з парозволоженням.



Хліб

Альпійський

Спосіб приготування: **однофазний**
Термін зберігання: **до 3 діб**
Рівень складності: ●○○○
Собівартість: \$○○○



Рута Рай подовжує свіжість хліба.

ЛЕКВАР Чорна перлина надає виробам самобутньої смако-ароматики та кольору, завдяки сиропу з чорноплідної горобини та чорної патоки.

Альфа Бейс надає хлібо-булочним виробам яскравого смаку з кислинкою.

Паноплюс Вітал 60% суміші складає добірний мікс з насіння та зерен, кожна рослинна культура вносить свій автентичний відтінок в смаковий букет готових виробів.

Тісто:

60,000 кг	борошно пшеничне в/г
40,000 кг	борошно житнє обдирне
2,500 кг	сіль
4,000 кг	цукор
3,000 кг	дріжджі пресовані
1,000 кг	Рута Рай
40,000 кг	ЛЕКВАР Чорна перлина
2,000 кг	Альфа Бейс
20,000 кг	Паноплюс Вітал
60,000 кг	вода

Спосіб приготування:



Тісто: з'єднати всі інгредієнти і замісити тісто: 4-6 хв. на 1-й швидкості та 6-8 хв. на 2-й швидкості тістоміса. Бажана температура тіста 26-28°C. Тривалість бродіння тіста 45-60 хв. в умовах цеху, уникаючи завітрення.



Тісто поділити на заготовки вагою по 1,100 кг та покласти у кошики, присипані житнім борошном. Кінцеве вистоювання 60-90 хв. при температурі 34-36°C та відносній вологості 70-75%.



Параметри випікання:

Подова піч: температура випікання 230-200°C протягом 33-35 хв. з пароволоженням.

Ротаційна піч: температура 220-200°C протягом 35-40 хв. з пароволоженням.



Хліб

Баварський

Спосіб приготування: **однофазний**
Термін зберігання: **до 3 діб**
Рівень складності: ●○○○
Собівартість: \$\$\$\$



Рута Рай подовжує свіжість хліба.

ЛЕКВАР Житній добре збалансований смак підсмаженого солоду та легкої кислоти.

Альфа Бейс надає хлібо-булочним виробам яскравого смаку з кислотою.

Паноплюс Вітал 60% суміші складає добірний мікс з насіння та зерен, кожна рослинна культура вносить свій автентичний відтінок в смаковий букет готових виробів.

Тісто:

50,000 кг	борошно пшеничне в/г
50,000 кг	борошно житнє обдирне
2,500 кг	сіль
4,000 кг	цукор
3,000 кг	дріжджі пресовані
1,000 кг	Рута Рай
30,000 кг	ЛЕКВАР Житній
2,000 кг	Альфа Бейс
20,000 кг	Паноплюс Вітал
60,000 кг	вода

Спосіб приготування:



Тісто: замісити тісто протягом: 4-6 хв. на 1-й швидкості та 6-8 хв. на 2-й швидкості тістоміса. Температура тіста 26-28°C. Тривалість бродіння тіста 45-60 хв. в умовах цеху, уникаючи завітрення.



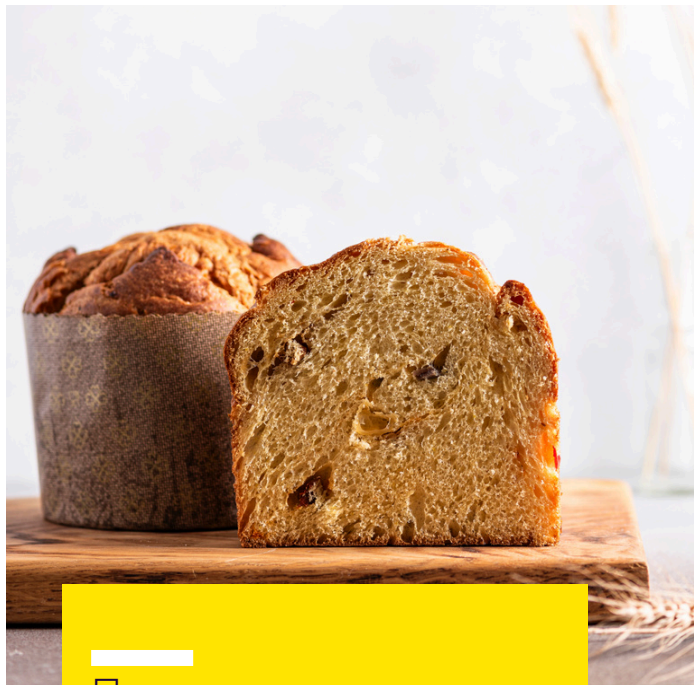
Тісто поділити на штатки вагою по 1,100 кг та покласти у кошики присипані житнім борошном. Кінцеве вистоювання 60-90 хв. при температурі 34-36°C та відносній вологості 70-75%.



Параметри випікання:

Подова піч: температура випікання 230-200°C протягом 33-35 хв. з пароволоженням на початку випікання.

Ротаційна піч: температура 220-200°C протягом 35-40 хв. з пароволоженням.



Папушник

Гастрономічний

Спосіб приготування: **однофазний**
Термін зберігання: **до 3 діб**
Рівень складності: ●○○○
Собівартість: \$○○○



Голден Нектар подовжує свіжість виробу в натуральний спосіб.

Аморе Р Італійська сприяє формуванню розкішної текстури виробів.

ЛЕКВАР Сонячний бурштин надає виробам самобутньої смако-ароматики, приємного жовтого кольору.

Нордікс Супер Нью посилення клейковинного каркасу, висока водопоглинальна здатність тіста.

Тісто:

100,000 кг	борошно пшеничне в/г
20,000 кг	ЛЕКВАР Сонячний бурштин
5,000 кг	Аморе Р Італійська
1,000 кг	Нордікс Супер Нью
7,000 кг	дріжджі пресовані
15,000 кг	цукор
1,500 кг	сіль
10,000 кг	Голден Нектар
20,000 кг	маргарин
30,000 кг	яйця
20,000 кг	вода

Начинка:

20,000 кг	Сир Голландський 45%
20,000 кг	шинка

Спосіб приготування:



Тісто: змішати всі сухі інгредієнти разом, включно з цукром. Додати воду та яйця. Замісити тісто: 4 хв. на 1-й швидкості та 8-10 хв. на 2-й швидкості до розвинення клейковинного вікна. Додати Голден Нектар та місити ще 2-3 хв. на 2-й швидкості. Температура тіста 25-26°C. Бродіння тіста 30 хв. в умовах цеху, уникаючи завітрення. Додати маргарин і продовжити заміс ще 3-4 хв. до розчинення маргарину. Додати начинку.

Поділити тісто на шматки потрібної ваги, сформувати та покласти в форми. Кінцеве вистоювання 90 хв. при температурі 26-28°C та відносній вологості 75%. Перед випіканням зробити надрізи.



Параметри випікання:

Ротаційна піч: температура 180°C протягом 30 хв. з нетривалим парозволоженням. Час випікання може змінюватися в залежності від температурного режиму, конструктивних особливостей печі та маси тістової заготовки.



Булка
Фінська

Спосіб приготування: **однофазний**
Термін зберігання: **до 3 діб**
Рівень складності: ●○○○
Собівартість: \$○○○



Браун Нектар

подовжує свіжість виробу в натуральний спосіб.

Аморе Р Італійська

сприяє формуванню розкішної текстури виробів.

ЛЕКВАР Житній

добре збалансований смак підсмаженого солоду та легкої кислоти.

Паноплюс Вітал

60% суміші складає добірний мікс з насіння та зерен, кожна рослинна культура вносить свій автентичний відтінок в смаковий букет готових виробів.

Тісто:

100,000 кг	борошно пшеничне в/г
20,000 кг	Паноплюс Вітал
20,000 кг	ЛЕКВАР Житній
4,000 кг	Аморе Р Італійська
5,000 кг	Браун Нектар
2,000 кг	дріжджі пресовані
2,000 кг	сіль
65,000 кг	вода

Спосіб приготування:



Тісто: змішати всі інгредієнти разом, додавши 90% рецептурної кількості води (температура води 7-10°C), Наприкінці замісу поступово додати решту води. Загальний заміс тіста: 4 хв. на 1-й швидкості та 8-10 хв. на 2-й швидкості тістоміса. Температура тіста 24-26°C. Бродіння тіста 60 хв. в умовах цеху з однією обминкою через 30 хв.



Поділити тісто на шматки потрібної ваги, сформувати у вигляді батонів з загостреними краями. Покласти заготовки на підпилену борошном тканину та накрити тканиною зверху (французський спосіб), або в кошики. Кінцеве вистоювання протягом 20-30 хв. в умовах цеху, уникаючи завітрення. Перед посадкою в піч зробити надрізи.



Параметри випікання:

Подова піч: температура випікання верх 230°C, низ 210°C протягом 22 хв. Час випікання може змінюватися в залежності від температурного режиму, конструктивних особливостей печі та маси тістової заготовки.



Хліб

Скандинавський

Спосіб приготування: **однофазний**
Термін зберігання: **до 3 діб**
Рівень складності: ●○○○
Собівартість: \$○○○



Голден Нектар подовжує свіжість виробу в натуральний спосіб.

Нордікс Супер Нью посилення клейковинного каркасу, висока водопоглинальна здатність тіста.

Аморе Р Італійська сприяє формуванню розкішної текстури виробів.

Тісто:

100,000 кг борошно пшеничне в/г
2,000 кг Аморе Р Італійська
2,000 кг Нордікс Супер Нью
2,000 кг Голден Нектар
2,000 кг олія соняшникова
1,000 кг дріжджі пресовані
2,200 кг сіль
70,000 кг вода

Наповнювач:

50,000 кг ядро соняшникового насіння
10,000 кг льон

Декор:

4,000 кг Сідмікс

Спосіб приготування:



Тісто: змішати всі інгредієнти разом. Воду додавати в заміс в два етапи: на початку 90%, решту додати перейшовши на другу швидкість. Загальний заміс тіста: 4 хв. на 1-й швидкості та 6-8 хв. на 2-й швидкості тістоміса, до стану добре вимішеного тіста. Вкінці замісу додати наповнювач.

Температура води для замісу тіста 2-3°C. Температура тіста 23-24°C. Тривалість бродіння тіста 60 хв.



Поділити тісто на шматки потрібної ваги, сформувати овальні тістові заготовки та покласти в металеві форми. Після чого поставити у ферментаційну камеру на 12-15 годин при температурі 5-6°C.



Параметри випікання:

Подова піч: температура випікання 230-200°C протягом 22-25 хв.

Ротаційна піч: температура випікання 230-200°C протягом 23-25 хв. з подачею пари на початку випікання.



Keep exploring.

 **zeelandiaukraine**
 **zeelandiaukraine**
 **zeelandiaukraine**

+38044 592 28 83
www.zeelandia.ua

 **Zeelandia**