

—
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 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.



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.



Keep exploring.



zeelandiaukraine



zeelandiaukraine



zeelandiaukraine

+38044 592 28 83

www.zeelandia.ua



Zeelandia