

—
**Натхнення для
барбекю.**





Найкращий шашлик починається з пекарні. Як щодо смачних булочок, які чудово поєднуються з овочами, м'ясом, рибною, соусами для ідеального смаку?





На цих сторінках Ви знайдете цікаві натхнення для барбекю, щоб здивувати та побалувати своїх клієнтів.





Булочки

Кайзер зернові

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



Живі зерна Веггі

збагачує вироби вмістом стародавньої зернової культури голозерного вівса та сочевиці.

Нордікс Супер Нью

посилення клейковинного каркасу, висока водопоглинальна здатність тіста.

Тісто:

100,000 кг	борошно пшеничне в/г
30,000 кг	Живі зерна Веггі
3,000 кг	олія соняшникова
2,000 кг	цукор
2,000 кг	дріжджі пресовані
1,500 кг	сіль
1,000 кг	Нордікс Супер Нью
52,000 кг	вода

Декор:

3,000 кг Сід Мікс Декор
* чи кунжут за бажанням



Параметри випікання:

Подова піч: температура випікання 230-200°C.

Ротаційна піч: температура випікання 220-200°C. Тривалість випікання 9-10 хв. (для заготовок масою 0,070 кг) з парозволоженням. Час випікання залежить від маси тістових заготовок.

Спосіб приготування:



Тісто: змішати інгредієнти згідно рецептури і замісити тісто: 6 хв. на першій швидкості та 4 хв. на другій швидкості тістоміса. Температура тіста 25-26°C. Відлежування тіста 10-15 хв.



Тісто поділити на шматки по 0,070 кг, заокруглити і викласти на лист застелений тканиною та посипаний борошном. Зверху тістові заготовки накрити плівкою, щоб уникнути завітрення або поставити в шафу кінцевого вистоювання на 20 хв. За допомогою штампа зробити візерунок властивий кайзерівській булочці та перевернути тістову заготовку штампом вниз. Кінцеве вистоювання 30-40 хв. при температурі 32-35°C та відносній вологості повітря 75%. Перед посадкою в піч тістові заготовки перевернути штампом доверху.





Булочки Солодові

Тісто:

100,000 кг	борошно пшеничне в/г
2,000 кг	сіль
6,000 кг	Браун Нектар
1,500 кг	Нордікс Супер Нью
25,000 кг	ЛЕКВАР Житній
43,000 кг	вода
2,500 кг	дріжджі пресовані

Декор:

3,000 кг	Сід Мікс Декор
----------	----------------

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.

ЛЕКВАР Житній

добре збалансований смак підсмаженого солоду та легкої кислоти.

Спосіб приготування:



Тісто: з'єднати всі інгредієнти та замісити тісто протягом 4 хв. на 1-й швидкості та 6-8 хв. на 2-й швидкості тістоміса. Температура тіста 27-28°C. Вологість тіста 40,0%. Бродіння тіста 10-15 хв. в умовах цеху, уникаючи завітрення.



Тісто поділити на заготовки вагою 0,080 кг, сформувати. Остаточне вистоювання 50-60 хв. при температурі 35-36°C та відносній вологості 75%.



Параметри випікання:

Ротаційна піч: температура випікання 230°C протягом 8-10 хв. з подачею пари. Параметри випікання можуть змінюватись в залежності від маси тістової заготовки, температурних режимів та конструктивних особливостей печі.



Чіабатта солодка

Середземноморська

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



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

Тісто:

100,000 кг	борошно пшеничне в/г
1,500 кг	Нордікс Супер Нью
2,000 кг	дріжджі пресовані
5,000 кг	олія соняшникова
2,200 кг	сіль
5,000 кг	цукор
60,000 кг	вода

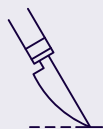
Спосіб приготування:



Тісто: замісити тісто: 4 хв. на 1-й швидкості та 12 хв. на 2-й швидкості тістоміса (воду додавати поступово).
Температура тіста 24-26°C.
Бродіння тіста 90 хв. в умовах цеху, з двома обминками через кожні 30 хв.



Після бродіння сформувати тістові заготовки довільної форми вагою 0,400 кг.
Остаточне вистоювання 40-60 хв. при температурі 30-32°C та відносній вологості 85%.
Перед випіканням зробити повздовжній надріз.



Параметри випікання:

Подова піч: температура випікання 240-220°C протягом 25 хв. з парозволоженням на початку випічки.



Булочки

кукурудзяні сирні

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



Фіеста Маїс на натуральній заквасці з сухих сортів пшениці, надає виробам ніжний, злегка солодкуватий кукурудзяний смак, апетитний аромат кукурудзяного борошна та сонячний золотисто-жовтий колір.

Супер Софт надає виробам характерну тонку шкоринку та дрібнопористий ніжний білий м'якуш.

Тісто:

100,000 кг борошно пшеничне в/г
10,000 кг Фіеста Маїс
2,500 кг дріжджі пресовані
10,000 кг цукор
10,000 кг маргарин
2,000 кг сіль
1,000 кг Супер Софт
51,000 кг вода

Наповнювач:

40,000 кг Сир Голландський 45%

Декор:

3,000 кг льон

Спосіб приготування:



Тісто: з'єднати всі інгредієнти та замісити тісто протягом 4 хв. на 1-й швидкості та 6-8 хв. на 2-й швидкості тістоміса. Температура тіста 27-28°C. Бродіння тіста 10-15 хв. в умовах цеху, уникаючи завітрення. Тісто поділити на шматки вагою 0,070 кг, округлити. Заготовки розкатати та в середину покласти порізанний сир.



Сформувати у вигляді трикутників. Остаточне вистоювання 50-60 хв. при температурі 35-36°C та відносній вологості 75%. Перед випічкою посипати льоном.



Параметри випікання:

Ротаційна піч: температура випікання 200°C протягом 14 хв. з подачею пари. Параметри випікання можуть змінюватись в залежності від маси тістової заготовки, температурних режимів та конструктивних особливостей печі.



Булочки Гарбузові крученики

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



Аморе Меланж Віт для отримання глибокого насиченого смаку та текстури.

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

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

Тісто:

100,000 кг	борошно пшеничне в/г
1,000 кг	дріжджі пресовані
2,000 кг	сіль
2,000 кг	олія соняшникова
30,000 кг	ЛЕКВАР Сонячний бурштин
10,000 кг	Аморе Меланж Віт
2,000 кг	Нордікс Супер Нью
6,000 кг	насіння гарбуза
53,000 кг	вода

Наповнювач:

5,000 кг	томати в'ялені
10,000 кг	Сир Фета
4,000 кг	Сир Голландський 45%

Декор:

1,000 кг	Сир Голландський 45%
----------	----------------------

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 6-8 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.



На підпилений борошном стіл викласти тісто і розтягнути в прямокутник. Посередині викласти частину підготовленого наповнювача, далі взяти одну сторону тіста за край і накрити наповнювач, зверху викласти другу частину наповнювача та накрити другим краєм тіста. Сформований н/ф перекласти на тканину і залишити в умовах цеху, уникаючи завітрення на 40-60 хв. Н/ф поділити на шматки вагою 0,200 кг і зверху декорувати твердим сиром.



Параметри випікання:
Подова піч: температура випікання 230°C (верх) та 200°C (низ) протягом 15-18 хв. з парозволоження на початку випікання. Час випікання може змінюватися в залежності від температурного режиму та конструктивних особливостей печі.



Гамбургери Гарбузові

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



Голден Нектар подовжує свіжість виробу в натуральний спосіб.

Супер Софт надає виробам характерну тонку шкоринку та дрібнопористий ніжний білий м'якуш.

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

Тісто:

100,000 кг борошно пшеничне в/г
30,000 кг ЛЕКВАР Сонячний бурштин
10,000 кг Голден Нектар
10,000 кг олія соняшникова
2,000 кг сіль
4,000 кг дріжджі пресовані
1,000 кг Супер Софт
37,000 кг вода

Декор:

10,000 кг насіння гарбуза

Спосіб приготування:



Тісто: замісити тісто протягом 4 хв. на 1-й швидкості та 6 хв. на 2-й швидкості тістоміса. Температура тіста 25-27°C. Попереднє вистоювання 10-15 хв. в умовах цеху, уникаючи завітрення.



Сформувати тістові заготовки вагою 0,100 кг та заокруглити. Декорувати заготовки гарбузовим насінням. Кінцеве вистоювання 50-60 хв. при температурі 32-35°C та відносній вологості повітря 75%.



Параметри випікання:
Температура випікання 200°C протягом 10-12 хв., з пароволоження на початку випікання.



Окрайці Сонячні

Спосіб приготування: **однофазний**
Термін зберігання: **до 7 діб**
Рівень складності: ●○○○
Собівартість: \$○○○



Аморе Р Італійська сприяє формуванню розкішної текстури виробів.

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

ЛЕКВАР волога м'якушка, що залишається
Сонячний бурштин стабільною протягом усього терміну зберігання готових виробів.

Тісто:

100,000 кг	борошно пшеничне в/г
3,000 кг	дріжджі пресовані
2,000 кг	сіль
3,000 кг	Аморе Р Італійська
8,000 кг	олія соняшникова
20,000 кг	ЛЕКВАР Сонячний бурштин
1,000 кг	Нордікс Супер Нью
48,000 кг	вода
3,000 кг	Голден Нектар
3,000 кг	Гамма Фреш
0,350 кг	Пропацет

Наповнювач:

7,000 кг	ядро соняшкового насіння
7,000 кг	насіння гарбуза

Декор:

5,000 кг	насіння гарбуза
----------	-----------------

Спосіб приготування:



Тісто: загальний заміс тіста: 5 хв. на першій швидкості та 6-8 хв. на другій швидкості тістоміса. Додати наповнювач та домісити на 1-й швидкості протягом 1-2 хв. Температура тіста 24-26°C. Вологість тіста 39,2%. Бродіння тіста 30-40 хв. в умовах цеху, уникаючи завітрення. Розкатати тісто до товщини 8-10 мм, розмір заготовки 12x8 см, вага тістової заготовки 0,077-0,080 кг. Покласти на листи. Кінцеве вистоювання 35-50 хв. при температурі 34-35°C та відносній вологості 70%. Перед випіканням посипати гарбузовим насінням.



Параметри випікання:
Ротаційна піч: температура випікання 245-255°C. Тривалість випікання 6-8 хв., з парозволоження на початку випікання. Час випікання може змінюватись в залежності від маси тістової заготовки, температурного режиму та конструктивних особливостей печі.



Okrajci

Чорна перлина

Спосіб приготування: **однофазний**

Термін зберігання: **до 7 діб**

Рівень складності: ●○○○

Собівартість: \$○○○



Браун Нектар подовжує свіжість виробу в натуральний спосіб.

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

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

Тісто:

70,000 кг	борошно пшеничне в/г
30,000 кг	борошно житнє обдирне
2,000 кг	сіль
3,000 кг	дріжджі пресовані
8,000 кг	олія соняшникова
25,000 кг	ЛЕКВАР Чорна перлина
1,000 кг	Нордікс Супер Нью
1,000 кг	Альфа Бейс
6,000 кг	Браун Нектар
3,000 кг	Гамма Фреш
0,350 кг	Пропацет
52,000 кг	вода

Декор:

1,500 кг висівки пшеничні

Спосіб приготування:



Тісто: загальний заміс тіста: 5 хв. на першій швидкості та 6-8 хв. на другій швидкості тістоміса. Температура тіста 24-26°C. Вологість тіста 40,8%.

Бродіння тіста 30-40 хв. в умовах цеху, уникаючи завітрення.



Розкатати тісто товщиною 8-10 мм, розмір заготовки 12x8 см, вага тістової заготовки 0,077-0,080 кг. Покласти на листи.

Кінцеве вистоювання 35-50 хв. при температурі 34-35°C та відносній вологості 70%. Перед випіканням посипати висівками.



Параметри випікання:

Ротаційна піч: температура випікання 245-255°C. Тривалість випікання 6-8 хв., з парозволоженням на початку випікання. Час випікання може змінюватись в залежності від маси тістової заготовки, температурного режиму та конструктивних особливостей печі.



keep exploring.



zeelandiaukraine



zeelandiaukraine



zeelandiaukraine

+38044 592 28 83

www.zeelandia.ua



Zeelandia