

Скарбниця хлібних рецептів



Zeelandia



“
Справжній смак народжується там,
де **майстерність** поєднується з
увагою до деталей.”

Коли виробник дбає не лише про якість сировини, а й уважно ставиться до деталей і технологій - результат виходить справді вартісним. Тому що у сучасному хлібопекарстві важливо не просто випікати - **важливо вражати.**

У цьому каталозі ви знайдете рецептури, що поєднують **технологічність і глибокий смак**, здатний залишити слід у кулінарних враженнях ваших клієнтів.



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 Італія
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

підсилює клейковинний каркас та підвищує водопоглинальну здатність тіста.

Аморе Р Італія

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 пароволоженням на початку випікання.

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



Батон Фермерський

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



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

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 пароволоженням на початку випікання.

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



Хліб
Альпійський

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: **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.

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

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



Рута Рай

подовжує свіжість хліба.

ЛЕКВАР Житній

має добре збалансований смак
підсмаженого солоду та легкої
кислинки.

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.

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
парозволоженням на початку випікання.

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



Булка
Фінська

Тісто:

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

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



Браун Нектар

подовжує свіжість виробу в натуральний спосіб.

Аморе Р Італія

сприяє формуванню розкішної текстури виробів.

ЛЕКВАР Житній

має 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.

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 кінцями. 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