


АМЕРИКАНСЬКА  
МРІЯ ПОРУЧ 

  
**Тест Mike**  






## Тостовий хліб Невада

**Замісити тісто:** 4 хв. - I шв., + 8 хв. - II шв.

**Відлежування тіста:** 5 хв., 23-25°C

**Заготовки:** 0,800 кг (260-270 г/л форми)



± 200°C



40 хв.



### Рецептура:

1,000 кг	борошно пшеничне в/г
0,100 кг	<b>Тост мікс</b>
0,040 кг	цукор
0,040 кг	маргарин
0,040 кг	дріжджі пресовані
0,480 кг	вода



класика

## Тостовий хліб **Айова**

### Рецептура:

1,000 кг	борошно пшеничне цільозернове
0,080 кг	<b>Тост мікс</b>
0,005 кг	Ферменто Форте
0,008 кг	сіль
0,040 кг	дріжджі пресовані
0,040 кг	маргарин
0,580 кг	вода



**Замісити тісто:** 5 хв. - I шв., + 5 хв. - II шв.

**Відлежування тіста:** 5 хв., 23-25°C

**Заготовки:** 0,840 кг (275-280 г/л форми)

 ± 200°C  40 хв.



## Тостовий хліб **Орегон**

### Рецептура:

0,700 кг	борошно пшеничне в/г
0,200 кг	борошно житнє обдирне
0,060 кг	<b>Тост мікс</b>
0,100 кг	Бородіно мікс
0,045 кг	дріжджі пресовані
0,050 кг	цукор
0,040 кг	маргарин
0,007 кг	коріандр мелений
0,006 кг	сіль
0,040 кг	екстракт житньо-солодовий (темний)
0,008 кг	Альфа Бейс
0,650 кг	вода

**Замісити тісто:** 5 хв. - I шв., + 5 хв. - II шв.

**Відлежування тіста:** 5 хв., 23-25°C

**Заготовки:** 0,840 кг (275-280 г/л форми)

 ± 200°C  40 хв.



З'єднати рецептурні компоненти та замісити тісто. Відлежування тіста в умовах цеху, уникаючи завітрення. Поділити тісто на заготовки. Закатати заготовку у вигляді батона, поділити на 4 рівних шматки і поперечно помістити їх у форму.

Кінцеве вистоювання 50-60 хв. при температурі 35-37°C та відносній вологості 80-85%. Повністю закрити форми кришками.

Час випікання може змінюватись в залежності від температурного режиму та конструктивних особливостей печі.



**Zeelandia**



## Тостовий хліб **Каліфорнія**

### Рецептура:

0,800 кг	борошно пшеничне в/г	0,050 кг	цукор
0,200 кг	борошно житнє обдирне	0,006 кг	сіль
0,060 кг	<b>Тост мікс</b>	0,120 кг	журавлина в'ялена
0,300 кг	Живі зерна Фрутті	0,004 кг	кмин
0,045 кг	дріжджі пресовані	0,550 кг	вода
0,040 кг	маргарин		

**Замісити тісто:** 4 хв. - I шв., + 6-8 хв. - II шв.

**Відлежування тіста:** 15 хв., 23-25°C

**Заготовки:** 0,840 кг (270-280 г/л форми)



± 190°C



40 хв.



## Тостовий хліб **Монтана**

### Рецептура:

1,000 кг	борошно пшеничне в/г	0,003 кг	сіль
0,080 кг	<b>Тост мікс</b>	0,040 кг	маргарин
0,300 кг	Живі зерна Дарк	0,045 кг	дріжджі пресовані
0,150 кг	Джеммі Лайт Слива Угорська	0,100 кг	грецький горіх
		0,450 кг	вода

**Замісити тісто:** 4 хв. - I шв., + 8 хв. - II шв.

**Відлежування тіста:** 5 хв., 23-25°C

**Заготовки:** 0,850 кг (280-285 г/л форми)



± 200°C



40 хв.



## Тостовий хліб **Техас**

### Рецептура:

1,000 кг	борошно пшеничне в/г	0,050 кг	дріжджі пресовані
0,080 кг	<b>Тост мікс</b>	0,040 кг	маргарин
0,500 кг	Живі зерна Фрутті	0,450 кг	вода
0,100 кг	Джеммі Абрикос		

**Замісити тісто:** 4 хв. - I шв., + 8 хв. - II шв.

**Відлежування тіста:** 5 хв., 23-25°C

**Заготовки:** 0,830 кг (270-280 г/л форми)



± 190°C



40 хв.

## ТОСТОВИЙ ХЛІБ КОЛОРАДО

### Рецептура:

1,000 кг	борошно пшеничне в/г	0,010 кг	Аромальт Темний
0,300 кг	Суміш Гречаний Хліб	0,008 кг	сіль
0,080 кг	<b>Тост мікс</b>	0,030 кг	цибуля смажена
0,040 кг	маргарин	0,800 кг	вода
0,040 кг	дріжджі пресовані		

**Замісити тісто:** 4 хв. - I шв., + 8 хв. - II шв.

**Відлежування тіста:** 5 хв., 23-25°C

**Заготовки:** 0,830 кг (270-280 г/л форми)

 ± 200°C  40 хв.



## ТОСТОВИЙ ХЛІБ КАНЗАС



### Рецептура:

1,000 кг	борошно пшеничне в/г	0,005 кг	сіль
0,080 кг	<b>Тост мікс</b>	0,045 кг	дріжджі пресовані
0,400 кг	Живі зерна Веггі	0,010 кг	Ферменто Форте
0,040 кг	маргарин	0,450 кг	вода

**Замісити тісто:** 4 хв. - I шв., + 8 хв. - II шв.

**Відлежування тіста:** 5 хв., 23-25°C

**Заготовки:** 0,840 кг (280-285 г/л форми)

 ± 200°C  40 хв.



## ТОСТОВИЙ ХЛІБ НЬЮ-МЕКСИКО

### Рецептура:

1,000 кг	борошно пшеничне в/г	0,050 кг	масло вершкове
0,050 кг	<b>Тост мікс</b>	0,040 кг	дріжджі пресовані
0,300 кг	Мульти Злак Цибуля	0,020 кг	сухе молоко 1,5%
0,007 кг	сіль	0,660 кг	вода

**Замісити тісто:** 4 хв. - I шв., + 8 хв. - II шв.

**Відлежування тіста:** 5 хв., 23-25°C

**Заготовки:** 0,830 кг (270-280 г/л форми)

 ± 200°C  40 хв.



З'єднати рецептурні компоненти та замісити тісто. Відлежування тіста в умовах цеху, уникаючи завітрення. Поділити тісто на заготовки. Закатати заготовку у вигляді батона, поділити на 4 рівних шматки і поперечно помістити їх у форму.

Кінцеве вистоювання 50-60 хв. при температурі 35-37°C та відносній вологості 80-85%. Повністю закрити форми кришками.

Час випікання може змінюватись в залежності від температурного режиму та конструктивних особливостей печі.



**Zeelandia**



## ДНК американського тостового хліба

В Україні стрімко розвивається сегмент **тостового хліба**. Проте сягнути **якості**, що зрівняється з **американським** тостом, не проста річ. Потрібен спеціальний **досвід** та **знання**. Як інгредієнтів, так і технологічного процесу. І ми в **Zeelandia** все це маємо. Десятки років **Zeelandia** у різних країнах допомагає найбільшим **індустріальним** виробникам налагоджувати виробництво **тостового хліба топ-якості**.

Спеціально для України технологи **Zeelandia** створили **Тост мікс**. З цим продуктом ми передаємо Вам, шановні Клієнти, **ДНК американського тостового хліба**. ДНК тостового хліба абсолютної якості.



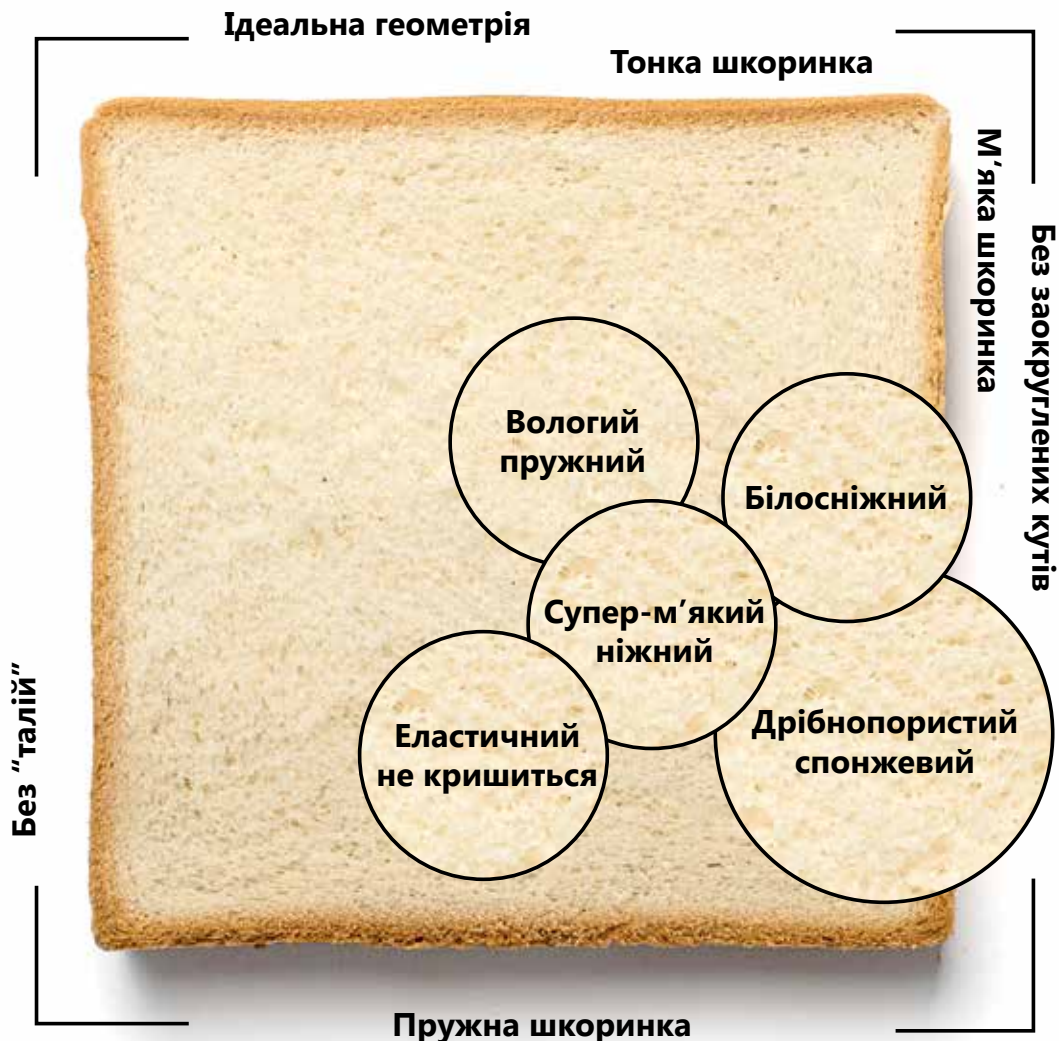
Щоб технологи відчували тверду впевненість в стабільній та бездоганній якості свого тостового хліба.



Щоб Ваше машинне обладнання працювало легко і з задоволенням.



Щоб Ваш тостовий хліб став улюбленцем українців.



# АМЕРИКАНСЬКА МРІЯ ПОРУЧ



## Технологічність тіста

- сприяє швидкому розвиненню клейковинного вікна при замісі, робить тісто еластичним, міцним з гарною газоутримуючою здатністю, не липким
- надає тісту надзвичайної білизни
- сприяє швидкому підйому тіста під час вистоювання
- чудова машинабельність тіста (не липне, не рветься, заготовка швидко набуває потрібної форми) – ідеально для виробничих ліній
- тісто добре заповнює весь об'єм форм для випічки

## Готовий виріб

Добре наріжеться – шкоринка не відшарується від м'якуша



**CARLO** – залог бездоганності – використовуйте Carlo, для ще більш досконалого вигляду тосту, рівномірного забарвлення шкоринки та тривалішого терміну зберігання тостового хліба.

## Бездоганна свіжість надовго

(упродовж всього терміну зберігання). Тривалий час залишається свіжим, зберігає м'якість та вологість щойно випеченого хліба.

\* до 7 діб без консервантів за умови виробництва в належних санітарно-гігієнічних умовах та при належному пакуванні

\*\* до 1 місяця за умови використання **CARLO**, спеціального пакування та використання консервуючих агентів

## Додаткові можливості застосування:



Булочки для хот-догів



Булочки для гамбургерів



**Дозування:** 8%-10%

\*\*\*  
**Тост Мікс**

**Американська  
мрія поруч**



**ДП «Зееландія»**

**T** +38 044 592 28 83,  
+38 044 592 28 84  
**E** info@zeelandia.ua

**W** zeelandia.ua  
**f** /zeelandiashop  
**@** /zeelandiaukraine



**Zeelandia**