



COID: 70812 HIGHER LEVEL



Food Safety

CERTIFICATED

BRC SITE CODE: 1679702 GRADE: A



ГОТОВА СУМІШ

Vitaminic

НАТУРАЛЬНА СУМІШ ДЛЯ ВИПІЧКИ

Більше, ніж хліб, це джерело життєвих сил завдяки вишуканій суміші насіння та підсмаженого борошна. «Вітамінік» містить особливу суміш насіння соняшнику, насіння льону, соєвого борошна та ячмінного солоду. Ця суміш є ідеальним вибором для тих, хто шукає виражений смак темного хліба в поєднанні з вишуканістю італійських традицій.

СКЛАД: суміш насіння (насіння соняшнику, насіння льону, насіння кунжуту), борошно м'яких сортів пшениці тип "0" , борошно соєве (гриц), борошно твердих сортів пшениці семола рімачіната, солод ячмінний підсмажений, ензими (ферменти).

ДОЗУВАННЯ ДЛЯ ХЛІБА:

3:7 (суміші 3 частини на 7 частин борошна)

ДОДАВАТИ У ПЕРШІЙ ЗАМІС ДО БОРОШНА

ХАРАКТЕРИСТИКИ

- » 100% чиста етикетка (без хімічних домішок)
- » Без E471-E472
- » З міксом насінням і підсмаженим борошном
- » Покращує структуру м'якуша
- » Смажений та солодовий аромат
- » Універсальність використання

ХАРЧОВІ ЦІННОСТІ

- » Низький вміст цукру
- » Знижений вміст вуглеводів
- » Джерело білка

Харчові твердження стосуються хліба, отриманого з цього продукту, за нашим рецептом.

ВИКОРИСТАННЯ

- » Хліб, Багет, Батон тощо
- » Грісіні, Крекери, Печиво
- » Фокача, Булочки, Круасани

ЗБЕРІГАННЯ:

12 місяців. Зберігати в прохолодному та сухому місці. Закрити після використання. Температура зберігання: макс. 25°C

ФОРМАТ - УПАКОВКА:

10 кг код 1101 - Харчовий мішок (папір)

РЕЦЕПТ ХЛІБА ВІТАМІНІК:

ІНГРЕДІЄНТИ

- Борошно м'яких сортів пшениці тип "0" сила W240-270 - 7 кг
- Суміш Вітамінік - 3 кг
- Дріжджі пивні пресовані - 300 г
- Сіль - 200 г
- Вода - 5,5 л

ПРИГОТУВАННЯ

Замішуйте всі інгредієнти приблизно 5 хвилин на 1-й швидкості тістоміса (спіральний). Перейдіть на 2-гу швидкість і вимішуйте ще 10 хвилин.

Ферментація тіста: 30 хвилин у контейнері.

Формування: Розділіть на шматочки приблизно по 250 г і сформуєте за бажанням.

Зріст тіста: 60 хвилин у камері при 30°C із вологістю.

Випікання: Випікайте на парі при 210°C протягом 30 хвилин, відкривши парові отвори на 15й хвилині приготування.

РЕЦЕПТ КРУАСАНІВ ВІТАМІНІК:

ІНГРЕДІЄНТИ:

- Борошно м'яких сортів пшениці тип "0" сила W270 - 1,5 кг (75%)
- Суміш Вітамінік - 700г (25%)
- Вода - 800 мл (40%)
- Яйця - 200г (10%)
- Цукор дуже дрібний - 150 г (7,5%)
- Вершкове масло - 150 г (7,5%)
- Дріжджі пивні свіжі - 90 г (4,5%)
- Сіль - 30 г (1,5%)

Для ламінування тіста:

- 1 кг вершкового масла квадратного для листового тіста

ПРИГОТУВАННЯ:

Замісіть усі інгредієнти, крім вершкового масла, на першій швидкості тістоміса приблизно протягом 5 хвилин. Коли тісто сформується в однорідну масу (поглине всю рідину), вмикаємо другу швидкість приблизно на 10 хвилин, додаємо вершкове масло кімнатної температури і доводимо тісто до повного поглинання рідини та однорідності.

Покладіть тісто у контейнер (з кришкою) і помістіть його в холодильник при 4°-5°C приблизно на 12 годин. Заламінувати тісто з 1 кг спеціального квадратного вершкового масла. Складіть тісто за принципом конверта в 3 складання і один раз в 4 складання (або три рази по 3 складання). Покладіть щойно заламіноване тісто на робочу поверхню, наріжте його трикутниками вагою приблизно по 70-80 г і сформуєте круасани.

Залишити тісто для підйому у ферментаційній камері при 27°C і вологості 75% приблизно на 3 години.

Для кращого підрум'янювання поверхню круасанів змастіть яйцями. Випікати без пари при 180°C протягом 12-15 хвилин залежно від розміру круасанів.