



cert. no. 112 HIGHER LEVEL



Food Safety

CERTIFICATED

BRCS CODE: 167935 GRADE: AA



**СУМІШ
"ТРОПО БОНО"**

НАТУРАЛЬНА СУМІШ ДЛЯ ВИПІЧКИ (ЗАМІСТЬ БОРОШНА)

Тропо Буоно (Тропо Боно або з італ. "Надто Смачно")- це готова натуральна пекарська суміш, збагачена сумішшю різних видів насіння та куркуми, що природним чином підсилює та освітлює колір хліба. З "Тропо Боно" випічка матиме унікальний та особливий аромат завдяки вишуканому поєднанню інгредієнтів, які посилюють смак "підсмаженими" та рішучими нотками. Скоринка буде особливо хрусткою і розсипчастою, а м'якуш буде м'яким і збагаченим насінням.

СКЛАД: борошно семола рімачіната із твердих сортів пшениці (34%), борошно м'яких сортів пшениці типу «0», пластівці вівсяні (5%), насіння чіа (5%), насіння льону (5%), насіння кунжуту (4%), живильний пшеничний глютен, насіння соняшнику (3%), насіння гарбуза (3%), пшеничні висівки, пшенична закваска, зародки пшениці, зневоднені картопляні пластівці, солодове пшеничне борошно, куркума (0,1%), декстроза, ензими (ферменти).

ДОЗУВАННЯ: 100% замість борошна за Вашим рецептом, або у Вашій авторській пропорції з міксом класичного борошна

ВИКОРИСТОВУВАТИ ДЛЯ:

» Ремісничий хліб

ХАРАКТЕРИСТИКИ

- » 100% чиста етикетка (без хімії)
- » Без E471-E472
- » Суміш насіння
- » Характерний "підсмажений" аромат
- » Хрустка скоринка
- » Чудовий розвиток м'якуша
- » Універсальність використання

ЗБЕРІГАННЯ:

12 місяців. Зберігати в прохолодному та сухому місці. Закрити після використання.

Температура зберігання: макс. 25°C

ФОРМАТ - УПАКОВКА:

10 кг код 443 - Харчовий мішок (папір)

РЕЦЕПТ "НАДТО СМАЧНОГО" ХЛІБА:

ІНГРЕДІЄНТИ

- Суміш "Тропо Боно" - 10 кг
- Дріжджі пивні свіжі - 300 г
- Сіль - 200 г
- Вода - 5.7 л
-

ПРИГОТУВАННЯ

Змішайте "Тропо Буоно" з дріжджами та 5 л води на першій швидкості тістомісу протягом приблизно 5 хвилин. Додайте сіль, воду, що залишилася, і вимішуйте ще 8-10 хвилин на другій швидкості.

Ферментація тіста: Дайте тісту постояти 30 хвилин при кімнатній температурі.

Формування та зріст тіста: Розділіть тісто на шматочки за бажанням, злегка закругліть їх і залиште в камері ферментації на 30 хвилин при 29-30°C. Сформуєте багетики або хлібини і залиште їх підходити ще на 50-60 хвилин в камері.

Випікання: Випікати при 210°C на пару 25-30 хвилин. Відкрийте вентиляційний клапан на середині випікання (приблизно на 15-й хвилині випікання).