ПОЛІПШУВАЧ

Enzymatico

Універсальний натуральний поліпшувач для випічки

Натуральний порошковий поліпшувач для випічки, професійне використання

Завдяки ретельному відбору ферментів народжується цей універсальний натуральний поліпшувач - **Ензиматіко**. Без хімічних емульгаторів, чиста етикетка вашого продукту. **Підходить для всіх видів хліба**, Enzymatico надає тісту стабільність і покращує органолептико-сенсорні якості готової випічки. Покращує продуктивність та розвиток тіста як при швидких замісах, так і при методах з використанням біги, опари чи тривалою вистойкою тіста. На відміну від традиційних хімічних покращувачів, Enzymatico дає особливий ефект зросту тіста при випічці під назвою «Oven Spring» (коли тісто швидко і рівномірно піднімається в духовці наче пружина).

СКЛАД: борошно м'яких сортів пшениці тип "0", ензими.

ДОЗУВАННЯ ДЛЯ ХЛІБА:
1% від маси борошна за Вашим рецептом

ДОДАВАТИ У ПЕРШИЙ ЗАМІС ДО БОРОШНА

ХАРАКТЕРИСТИКИ
» 100% чиста етикетка (без хімічних домішок)
» Максимальна стабільність тіста при ферментації
» Відмінний результат при випіканні
» Покращує структуру м'якуша
» Хрустка і тонка скоринка

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

ФОРМАТ - УПАКОВКА:
25 кг код 137 - Харчовий мішок (папір)
10 кг код 1371 - Харчовий мішок (папір)
0,5 кг код 70040 - Поліестер | Поліетилен

РЕЦЕПТ ЧІАБАТТИ:

ІНГРЕДІЄНТИ
- **Борошно тип “0” сила W240 - 10 кг**
- **Ензиматіко 1% - 100 г**
- **Дріжджі пивні пресовані - 300 г**
- **Сіль - 200 г**
- **Вода - 7 л**

ПРИГОТУВАННЯ
Змішайте борошно, Enzymatico, дріжджі та 5,5 л води на 1-й швидкості тістомісу протягом 5 хвилин. Переключіть на 2-гу швидкість і, коли тісто стане гладким, повільно додайте решту води 1,5 л (тонкою струйкою). За кілька хвилин до закінчення замісу додайте у тісто сіль. Фінальна температура тіста має бути 27°C.
Ферментація тіста: 40-60 хвилин у контейнері.
Формування: висипте тісто з контейнеру на присипаний борошном стіл і сформуйте чіабатти бажаного розміру.
Зріст тіста: 40-60 хвилин на дошках при кімнатній температурі.
Випікання: 210°C близько 25 хвилин, залежно від розміру.

ТІСТО ДЛЯ ПИШНОЇ КВАДРАТНОЇ ПІЦИ, ФОКАЧЧІ, ФАРШИРОВАНИХ БАГЕТІВ, СОЛОНИХ ПИРОГІВ І БУЛОЧОК:

ІНГРЕДІЄНТИ
- **Борошно м'яких сортів тип "0" сила W260 - 8 кг**
- **Борошно тв.сортів семола рімачіната - 2 кг**
- **Ензиматіко - 100 г**
- **Дріжджі пивні - 300 г**
- **Сіль - 240 г**
- **Оливкова олія екстра вірджин - 400 г**
- **Вода - 6 л**

ПРИГОТУВАННЯ
Змішайте борошно, Ензиматіко, дріжджі та 5,5 л води на 1-й швидкості тістоміму протягом 5 хвилин. Перемкніть на 2-гу швидкість, додайте воду, що залишилася, і вимішуйте ще 10-15 хвилин. Наприкінці замісу додайте сіль і олію. Кінцева температура тіста має бути 26°C. Залиште тісто на 30 хвилин у контейнері для ферментації.
Для пишної квадратної піци: зробіть шматки вагою 1,3 кг на деку розміром 60x40 см.
Для генуезької фокаччі: на деку 60x40 см зробіть шматочки по 1,6 кг.
Для багета з начинкою: зробити шматочки по 0,5 кг.
Для солоних пирогів діаметром 22 см: зробити шматки по 0,35 кг для основи і 0,25 кг для верхнього покриття.
Для рулету з начинкою: сформувати шматочки по 0,5 кг і розкачати прямокутники шматочки 30x40 см.