

O-tentic

Уявіть...

як O-tentic привабить Ваших клієнтів




Puratos
Надійні партнери в інноваціях



Це ми називаємо магією O-tentic

Уявіть...

хліб із власним характером,
хліб з неперевершено привабливим зовнішнім виглядом,
хліб з апетитною хрусткою скоринкою,
хліб зі смаком за гранню уяви...

Унікальний хлібопекарський компонент Puratos, заснований на природньому бродінні, допомагає Вам створювати незвичайні хліби сповнені індивідуальності з точки зору зовнішнього вигляду, текстури і смаку.



Багет



Поради та хитрості

Щоб отримати відкриту структуру слід відкрити шибєр за 5 хвилин до закінчення випічки. А для ідеального зовнішнього вигляду, надрізи потрібно робити гострим ножом під кутом 30-40°, на трохи підсохлій поверхні тістової заготовки, припудривши поверхню борошном (50/50 з манкою).

Інгредієнти

Борошно пшеничне	100 %
Вода	75 %
Сіль	2 %
O-tentic	4 %

Метод роботи:

Двохшвидкісний тістоміс	6 хв. повільно, 7 хв. швидко
Температура тіста	25 - 27 °C
Бродіння	25 хв.
Зважування	375 г. та попереднє формування
Попередня вистійка	25 хв.
Формовка	Багет
Кінцева вистійка	45 - 60 хв. при кімнатній температурі
Підготовка перед випічкою	Зробити 5-7 надрізів
Температура печі, °C	240 - 230 °C з невеликою кількістю пара
Час випічки	28 хв.

O-Tentic

Чіабатта



Поради та хитрості

Щоб отримати гарну тонку скоринку яка збереже свою свіжість протягом тривалого часу, обдайте заготовку пором перш ніж покласти в духовку і відкрийте шибєр за 5 хвилин до закінчення випічки маленьких чіабатт і за 10 хвилин для Хліба Чіабатта.

Інгредієнти

Борошно пшеничне	100 %
Вода	80 %
Сіль	2 %
O-tentic Durum	4 %

Метод роботи:

Двохшвидкісний тістоміс	10 хв. повільно, 7 хв. швидко, додаючи воду в кілька етапів щоб забезпечити краще водопоглинання
Температура тіста	25 - 27 °C
Бродіння	60 - 90 хв. при кімнатній температурі
Зважування	150 г. для маленьких та 350 - 400 г. для Хліба Чіабатта
Попередня вистійка	10 - 20 хв. на столі
Формовка	Як зазвичай
Кінцева вистійка	30 хв. при кімнатній температурі повітря
Температура печі, °C	270 - 230 °C для маленьких, 240 - 230 °C для Хліба Чіабатта з достатньою кількістю пара
Час випічки	22 - 24 хв. для маленьких, та 28 - 30 хв. для Хліба Чіабатта

O-Tentic

Сільський хліб



Поради та хитрості

За 15 хвилин перед випічкою викладіть т/з з форм на під печі, посадчик або аркуш, припудріть житнім борошном і (за бажанням) зробіть надрізи.

Інгредієнти

Борошно пшеничне	100 %
Вода	70 %
Сіль	2 %
O-tentic Durum	4 %

Метод роботи:

Двохшвидкісний тістоміс	6 хв. повільно, 7 хв. швидко
Температура тіста	25 - 27 °C
Бродіння	25 хв. після попередньої формовки
Зважування	1000 г.
Попередня вистійка	25 хв.
Формовка	Надати круглу форму і укласти в касети "замком" вниз
Кінцева вистійка	45 - 60 хв. при кімнатній температурі
Підготовка перед випічкою	Перевернути (притиснути зверху)
Температура печі, °C	240 - 210 °C з невеликою кількістю пара
Час випічки	60 хв.

O-Tentic

Маленькі хрусткі ролли



Поради та хитрості

Для надання привабливого зовнішнього вигляду, зробіть надрізи на поверхні і украсьте виріб зверху (маком, кунжутом ...)

Інгредієнти

Борошно пшеничне	100 %
Вода	60 %
Сіль	2 %
O-tentic Durum	4 %

Метод роботи:

Двохшвидкісний тістоміс	6 хв. повільно, 7 хв. швидко
Температура тіста	25 - 27 °C
Бродіння	15 хв.
Зважування	1500 г. на 30 виробів
Попередня вистійка	15 хв.
Формовка	Скористайтеся формою для булочок
Кінцева вистійка	60 хв. при 32 °C / 80% ВП
Підготовка перед випічкою	Дайте волю своїй фантазії
Температура печі, °C	250 °C, із паром
Час випічки	18 - 20 хв.

O-Tentic

Іншими словами:

хліб, в який закохаються Ваші клієнти...

хліб, в який закохаються Ваші клієнти...

хліб, в який закохаються Ваші клієнти...

хліб, в який закохаються Ваші клієнти...



Уявіть...

всі переваги одержувані при використанні O-tentic

- Ви можете створити величезний асортимент продуктів з однієї і тієї ж бази тіста, зверніться до представника Puratos у Вашому регіоні для отримання наших рецептур з O-tentic і відкрийте для себе все розмаїття сортів O-tentic.
- Будучи заснованими на заквасці, всі продукти створені з O-tentic мають явну перевагу за зовнішнім виглядом, текстурою і смаком.
- 4% O-tentic до ваги борошна достатньо, щоб відкрити для себе новий світ смаків хліба.
- Ваші покупці закохаються у Ваші продукти.

Уявіть...

Ваші продукти O-tentic на Ваших полицях...

