

# Easy Sdoba

Найсмачніші здобні вироби - легко та швидко!



# Easy Sdoba

Насолоджуйтеся фантастичним смаком м'якої, ніжної та ароматної здоби...

Компанія Puratos пропонує суміш «Ізі Здоба», призначену для створення прискореним способом здобних виробів: здобні булочки, плюшки, плетінки і т.д.

## Переваги суміші:

- тривалі терміни зберігання виробів у свіжому вигляді - до трьох тижнів, при дозуванні 10%;
- легкість у використанні: простий безопарний спосіб тістоведення;
- при приготуванні тіста не використовуються яйця, уникаючи тривалого процесу підготовки яєць перед використанням та бактеріологічних ризиків;
- за рахунок емульгаторів нового покоління забезпечує високий рівень толерантності тістових заготовок;
- стабільне отримання якісного продукту: чудовий об'єм виробів, ніжна «соковита» м'якушка, прекрасний аромат виробів, привабливий зовнішній вигляд!



**Склад:** борошно пшеничне в/г, суха молочна сироватка, клейковина пшенична суха, йодована сіль, карбонат кальцію (E170), емульгатор: натрій стеароїл-2-лактилат (E 481), барвник: бета-каротин (E 160a), антиокислювач: аскорбінова кислота (E300), цистеїн (E920), ферменти, ароматизатори (ідентичні натуральним): ванільний, ромовий.

**Харчова цінність у 100 г продукту:**

Жири	4,86 г
Білки	14,12 г
Вуглеводи	44,61 г
Калорійність	278,64 Ккал

# Як працювати із продуктом?

## Спробуйте наші рецепти:

### Загальний рецепт



#### ПОВНА РЕЦЕПТУРА

##### Інгредієнти

Борошно в/г	100 %
Суміш «Easy Sdoba»	10,0 %
Дріжджі пресовані	7,5 %
Цукор	20,0 %
Вода	47,0-48,0 %
Маргарин (80% жирності)	8,0 %

#### ЕКОНОМНА РЕЦЕПТУРА

##### Інгредієнти

Борошно в/г	100 %
Суміш «Easy Sdoba»	5,0 %
Дріжджі пресовані	6,5 %
Цукор	15,0 %
Вода	45,0-46,0 %
Маргарин (80% жирності)	4,0 %



#### Метод роботи

Заміс	4-5 хв. на першій швидкості (на останніх хвилинах замісу додати маргарин) і 6-8 хв. на другій швидкості.
Температура тіста після замісу	27 - 28 ° C
Бродіння тіста	5 - 10 хв.
Формовка	Готове тісто ділять на діляльних машинах або вручну. Сформовані тістові заготовки укладають у форми або на листи, залежно від виду виробу, і направляють на вистійку.
Кінцева вистійка	50 - 70 хв. в розстоечній шафі при температурі 34-35 ° C і вологості 75 -80%.
Час випічки	25 - 50 хв. залежно від маси
Температура печі	170 - 180 ° C

### “Ромова Баба”



#### Маса виробу:

Маса тістової заготовки - 80 г  
Вихід виробу - 65 г  
Витрата сиропу на 1 виріб - 50 г

##### Інгредієнти

Борошно в/г	100 %
Суміш «Easy Sdoba»	10,0 %
Дріжджі пресовані	6,0 %
Цукор	22,0 %
Вода	48,0 %
Маргарин (80% жирності)	8,0 %

#### Цукровий сироп

Цукор	350 г
Вода	350 г
Ромова есенція	10 г

#### Приготування цукрового сиропу:

Змішати цукор з водою і довести до кипіння, витримати протягом 2 ... 3 хв. Дати охолонути. Додати ромову есенцію.

#### Метод роботи

Заміс	4 хв. на першій швидкості і 8 хв. на другій швидкості.
Температура тіста після замісу	27 - 30 ° C
Бродіння тіста	15 хв.
Формовка	Округлити і укласти в форми
Кінцева вистійка	40 -60 хв. при температурі 35 ° C
Час випічки	15 хв.
Температура печі	220 ° C з пониженням до 180 ° C

Дати випеченим виробам відстоятися протягом 4 - 8 годин. Просочити вироби з боку вузької частини шляхом занурення в сироп на 10-12 с. Температура сиропу повинна бути 20 ° C. Просочені Баби покладіть вузькою частиною догори, щоб сироп рівномірно розподілився. Глазурувати вироби білою або шоколадною помадкою **Пуратоп Фудж** або **Декор-кремом**.





**Більш  
еластична**



**М'якша**



**Тане в роті**



**Свіжіша**

### Якими мають бути здобні вироби?

Здобні хлібобулочні вироби відрізняються великим вмістом здобної сировини (цукру, жирів), різноманітною обробкою тіста, обробкою поверхні напівфабрикатів і готових виробів, більш складною формою, нарешті, смаком і ароматом.



До здобних виробів застосовуються певні вимоги, які і відрізняють даний вид випічки від інших хлібобулочних виробів.

Властивості здобних виробів:

- Еластичність м'якушки
- М'якість виробу
- Танення в роті
- Свіжість

Досягнення цих якостей в умовах промислового виробництва дуже нелегке завдання. Але використання суміші **Easy Sdoba** дозволить без складнощів отримати чудові результати.

**Easy Sdoba** дозволить Вам легко виробляти здобні вироби відповідаючі всім вимогам та володіючі всіма властивостями справжньої домашньої здоби!

Більш детальну інформацію про цей та інші продукти, Ви можете знайти на нашому сайті:

[www.puratos.com.ua](http://www.puratos.com.ua)

ТОВ "Пуратос Україна  
Поштова адреса: 67660, Одеська обл., Біляївський р-н,  
с. Холодна Балка, вул. Леніна, 85Б  
Т: +38 (0482) 30-35-58 Ф: +38 (0482) 30-35-52  
E-mail: [office@puratos.com.ua](mailto:office@puratos.com.ua)

**Puratos**  
Надійні партнери в інноваціях