

KOMPLET Aroma-Star Universal

Uniwersalny polepszacz do ró norodnego pieczywa pszennego i orkiszowego!

UNIWERSALNY POLEPSZACZ
DO PIECZYWA PSZENNEGO
I ORKISZOWEGO Z SUBTELN
NUT SŁODU



Zalety produktu:

- wysoka wydajność
- dozowanie 3% w stosunku do mąki
- prosta aplikacja
- nadaje się także do wypieku pieczywa z odroczonym rozrostem

Zalety pieczywa:

- doskonały smak
- duża objętość
- klasyczny kształt
- równomierna porowatość
- bardzo chrupiąca skórka

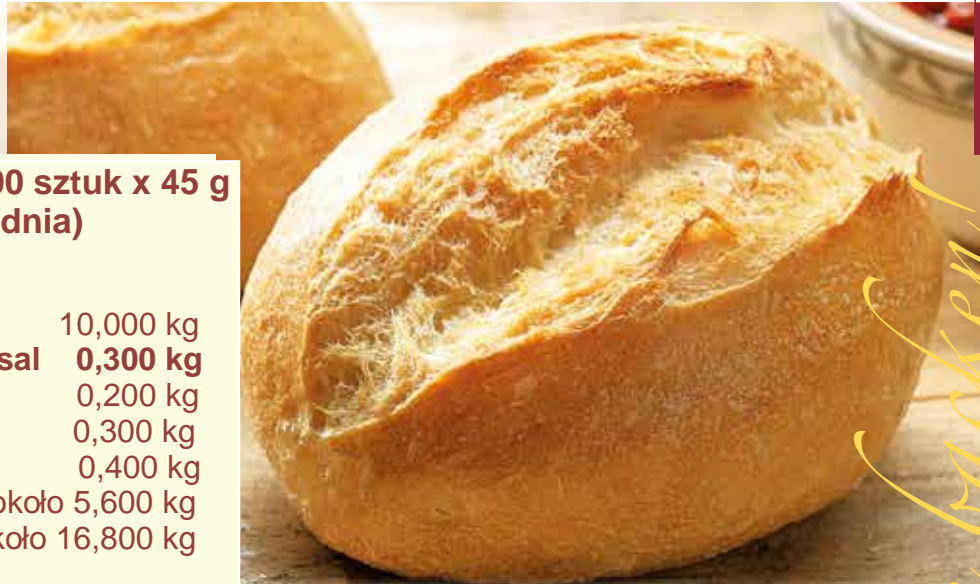


Aus Gutem das Beste backen!

KOMPLET Aroma-Star Universal

Uniwersalny polepszacz do ró norodnego pieczywa pszennego i orkiszowego!

UNIWERSALNY POLEPSZACZ
DO PIECZYWA PSZENNEGO
I ORKISZOWEGO Z SUBTELN
NUT SŁODU



Receptura podstawowa: 300 sztuk x 45 g (metoda bezpośrednia)

Ciasto:

Mąka pszenna typ 550	10,000 kg
KOMPLET Aroma Star Universal	0,300 kg
Sól	0,200 kg
Margaryna / Masło	0,300 kg
Drożdże	0,400 kg
Woda	około 5,600 kg
Łącznie:	około 16,800 kg

Przygotowanie:

Wszystkie składniki wymieszać i zostawić do odprężenia.

Czas miesienia: 2 minuty I bieg
5 minut II bieg

Temperatura ciasta: 25°C

Czas gary ciasta: 10 minut

Podzielić ciasto na presy, zaokrąglić i odstawić ponownie na 10 minut.

Naważka presy: 1,65 kg (30 sztuk)

Czas gary presy: 10 minut

Następnie podzielić presy na dzielarce, zaokrąglić, lekko wydłużyć i naciąć. Odłożyć do garowania nacięciem do dołu.

Czas garowania bułek: 40-45 minut

Po wygarowaniu odwrócić bułki nacięciem do góry i wypiec.

Temperatura wypieku: około 230°C

Czas wypieku: około 18 minut

RADA MISTRZA:

Ilość drożdży należy zredukować w przypadku zastosowania metody cool rising

Receptura: 300 sztuk x 45 g (metoda pośrednia na zaczynie)

Zaczyn:

Mąka pszenna typ 550	2,000 kg
Drożdże	0,030 kg
Woda	1,200 kg

Łącznie: 3,230 kg

Przygotowanie:

Wszystkie składniki zaczynu wymieszać i zostawić do odprężenia.

Czas miesienia: 2 minuty I bieg
4 minut II bieg

Czas gary: około 18-24 godzin w temperaturze pokojowej

Ciasto:

Mąka pszenna typ 550	8,000 kg
Zaczyn	3,230 kg
KOMPLET Aroma Star Universal	0,300 kg
Sól	0,200 kg
Margaryna / Masło	0,300 kg
Drożdże	0,370 kg
Woda	około 4,200 kg
Łącznie:	około 16,600 kg

Przygotowanie:

Patrz receptura podstawowa.

Abel + Schäfer, KOMPLET-
Bäckereigrundstoffe GmbH & Co. KG
Schloßstraße 8-12 · 66333 Völklingen
Tel.: 0 68 98 / 97 26 - 0 · Fax: 0 68 98 / 97 26 - 97



KOMPLET Berlin
Nunsdorfer Ring 18 · 12277 Berlin
Tel.: 0 30 / 72 39 72 - 0 · Fax: 0 30 / 72 39 72 - 99

info@komplet.com · www.komplet.com

Aus Gutem das Beste backen!