

AMORE L SOFT WHEAT

Tekutý fermentovaný prípravok s obsahom pšeničného kvasu a podielu jačmennej múky ideálny pre chlieb, pečivo a jemné pečivo



Zeelandia



Klasické rožky s AMORE L SOFT WHEAT

Receptúra: rožok 70 g

Cesto:

100,0 %	Pšeničná múka T 512
1,5 %	Lactorex originál
3,0 %	Bravčová masť škvarená
4,0 %	čerstvé droždie
1,8 %	soľ
1,0 %	AMORE L SOFT WHEAT
50,0 %	voda cca

Technologický postup:

Miešanie: 4 minúty pomaly a 6 minút rýchlo.

Teplota cesta: 28-30 °C.

Cesto zamiesime na záraz, rozvážime na požadovanú hmotnosť, vygúľame.

Doba zrenia: 10-15 minút.

Po vyzretí rozdělíme na deličke, tvarujeme na rožkovom stroji a uložíme na plechy. Dáme nakysnúť a upečieme. Delička 30 dielna: pres 2 400 g. Navážka na 1 ks je 80 g.

Pozn. obdobne si viete vyrobiť aj **bagety**.

Kysiarení: 50-55 minút, pri teplote 30 °C a relatívnej vlhkosti 75%. Po nakysnutí vložíme do zaparenej pece a pečieme.

Pečenie:

I. 240°C, s parou, zatvorený odťah, 5 minút,

II. 230°C, bez pary, zatvorený odťah, 4 minúty,

III. 230°C, bez pary, zatvorený odťah, 2 minúty.

Celková doba pečenia je 10-12 minút v závislosti od typu pece a navážky.

Amore L Soft Wheat a použitie do pečiva:

Vďaka **prídavku** tekutého fermentovaného prípravku

Amore L Soft Wheat k Vašej **bežnej receptúre**

na rožky a klasické vodové a tukové pečivo získate

zlepšenie kvality rožkov -krajšiu **parceláciu**, **menšie**

vysychanie hotových výrobkov na pulte.

Hotové pečivo dosiahne zároveň lepšiu chuť a arómu.

Už vďaka nízkemu dávkovaniu od 0,7% - 1% na múku.

Praktické balenie: 3,5 kg bandaska.





Makové rožky s AMORE L SOFT WHEAT

Receptúra: rožky 65 g

Cesto:

80,0 %	pšeničná múka T 512
20,0 %	ražná múka T 930
0,7 %	AMORE L SOFT WHEAT
5,0 %	čerstvé droždie
1,0 %	Lactorex originál
2,2 %	soľ
1,0 %	kryštálový cukor
5,0 %	Zela Delikates
2,0 %	voda cca

Technologický postup:

Miešanie: 5 minút pomaly a 6 minút rýchlo.

Teplota cesta: 26-28 °C.

Cesto zamiesime na záraz, rozvážime na požadovanú hmotnosť, vygúľame.

Doba zrenia: 30 minút.

Po vyzretí rozdělíme na deličke, tvarujeme na rožkovom stroji, vytvarujeme do tvaru U, posypeme makom a uložíme na plechy. Dáme nakysnúť a upečieme.

Delička 30 dielna: pres 2 250 g. Navážka na 1 ks je 75 g.

Kysiareň: 45-60 minút, pri teplote 30°C a relatívnej vlhkosti 75%. Po nakysnutí vložíme do zaparenej pece a pečieme.

Pečenie:

I. 250°C, s parou, zatvorený odťah, 2 minúty,

II. 230°C, bez pary, zatvorený odťah, 8 minút,

III. 250°C, bez pary, zatvorený odťah, 2 minúty.

Celková doba pečenia je 12-14 minút v závislosti od typu pece a navážky.

Amore L Soft Wheat:

- je ideálny aj do zemiakového, pšeničného, pšenično-ražného **chleba** a pod.
s dávkovaním od 3 - 7% podľa typu.

Zároveň je **ideálny** aj pre výrobu **toastového chleba** a **jemného pečiva**
(napr. **pre zlepšenie výrobkov na Veľkú noc**) - pričom **striedka** ostáva **dlho vláčna**
a výrobok získa **príjemnú arómu**.



Pletenky s AMORE L SOFT WHEAT

Receptúra: pletenka 75g

Cesto:

100,0 %	Pšeničná múka T 512
2,0 %	AMORE L SOFT WHEAT
1,0 %	NON-E Premiumbak
3,0 %	čerstvé droždie
1,8 %	soľ
3,0 %	Bravčová masť škvarená
52,0 %	voda cca

Technologický postup:

Miešanie: 4 minúty pomaly a 5 minút rýchlo.

Teplota cesta: 27-29 °C.

Cesto zamiesime na záraz, rozvážime na požadovanú hmotnosť, vygúľame.

Doba zrenia: 10-15 minút.

Delička 30 dielna: pres 2 580 g. Navážka na 1 ks je 86 g.

Po vyzretí rozdělíme na deličke, tvarujeme na rožkovom stroji, zapletieme do pletenky a uložíme na plechy.

Dáme nakysnúť a upečieme.

Kysiareň: 45-55 minút, pri teplote 30°C a relatívnej vlhkosti 75%. Po nakysnutí vložíme do zaparenej pece a pečieme.

Pečenie:

I. 250°C, s parou, zatvorený odťah, 2 minúty,

II. 230°C, bez pary, zatvorený odťah, 8 minút,

III. 240°C, bez pary, zatvorený odťah, 2 minúty.

Celková doba pečenia je 12-14 minút v závislosti od typu pece a navážky.

V prípade, ak Vás Amore L Soft Wheat zaujal, neváhajte kontaktovať Vášho Obchodného zástupcu o ďalšie receptúry pre chlieb a jemné pečivo.

ZEELANDIA s.r.o.
Družstevná 44, 044 42 Rozhanovce
tel. +421 55 642 79 36
zeelandia@zeelandia.sk;
www.zeelandia.sk

CALL centrum:
0800 100 707; 0800 101 328
objednavky@zeelandia.sk
FCB:
<https://www.facebook.com/ZeelandiaSK>

 **Zeelandia**