

NON-E PREMIUMBACK

Plný chuti aj bezéčok



Zeelandia



Klasika v TRENDE DOBY: s **NON-E Premiumback** bez obsahu éčok

Vynikajúca vianočka bez obsahu éčok vyrobená s **NON-E Premiumback**.
Pekný objem a jemne sladká chuť vianočky.
Jednoduché dávkovanie: 1% prídavok na množstvo múky.

Stačí pridať Vami obľúbené množstvo cukru, tuku, soli, hrozienok, kandizovaného ovocia a vytvoriť si **obľúbené výrobky v bezéčkovej verzii**.

Bezéčková vianočka / Jemné pečivo

Cesto:

- 100 % Pšeničná múka T 512
- 1 % **NON-E Premiumback**
- 14 % kryštálový cukor
- 8 % **Zeel.margarín pekársky NON-E**
- 7 % čerstvé droždie
- 1,2 % jedlá soľ
- 42 % voda cca

Dekorácia:

- 0,55 % **Ovex Powder Ölz**
- 4,45 % voda

Technologický postup:

Miesenie cesta: 4 min. pomaly, 6 min. rýchlo. Teplota cesta: 28-29°C. Zrenie cesta: 10-15 min. Zo surovín zamiesime cesto, ktoré rozvážeme do prešov v požadovanej hmotnosti a necháme vyzrieť. Vyzreté cesto rozdelíme na deličke cesta a klonky formujeme do tvaru rožkov. Rožky spleťáme do tvaru vianočky a ukladáme na plechy. Výrobky na plechoch dáme do kysiarne nakysnúť. Po nakysnutí potrieme mašľovacím prípravkom, ktorý sme si vopred pripravili a pečieme v pripravenej peci. Pečieme bez zaparenia s otvoreným odťahom. Čas kysnutia: 70-90 min. Parametre kysiarne: teplota 30°C, rel. vlhkosť 75%. Pečenie: I. 210°C bez pary, otvorený odťah, 2 min., II. 190°C bez pary, otvorený odťah, 20 min. Celkový čas pečenia sa môže líšiť v závislosti od hmotnosti výrobkov a použitej pece.



Bezéčkové PEČIVO v TRENDE DOBY: NON-E Premiumback

Bezéčkové rožky alebo chutné viacvrnné pečivo - to už nie je len sen, ale realita so Zeelandiou. Urobte aj Vy krok v trende doby a ponúknite svojim zákazníkom zdravšie pečivo.

Chutné rožky

Pre navážku 72g - po upečení á 60 g

Cesto:

- 100 % Pšeničná múka T 512
- 1 % **NON-E Premiumback**
- 4 % Zeel. marg. pekársky NON-E
- 4 % čerstvé droždie
- 1,8 % jedlá soľ
- 51 % voda cca

Technologický postup:

Cesto sa pripravuje na záraz. Doba miesenia: 4 minúty pomaly a 5 minút rýchlo. Teplota cesta je 25 - 27°C. Zrenie cesta 5 - 10 minút. Pres o hmotnosti 2196 g delíme na 30-dielnej deličke, váha klonku á 72 g. Cestové kusy následne tvarujeme na rožkovom stroji, ukladáme na plechy, dáme nakysnúť a pečieme. Kysnutie: 45-55 minút, 30 °C, 75 % rel. vlhkosť. Pečenie: I. 250 °C, s parou, zatvorený odťah, 2 minúty, II. 240 °C, bez pary, zatvorený odťah, 8 minút, III. 230 °C, bez pary, otvorený odťah, 1 minútu. Celkový čas pečenia sa môže líšiť v závislosti od hmotnosti výrobkov a použitej pece.

Chutné viacvrnné rožky

Pre navážku 72g - po upečení á 60 g

Cesto:

- 100 % Pšeničná múka T 512
- 1 % **NON-E Premiumback**
- 25 % **Seedmix**
- 4 % čerstvé droždie
- 2,2 % jedlá soľ
- 1 % kryštálový cukor
- 4 % bravčová masť škvarená
- 59 % voda cca

Na posyp: 12% **Seedmix**

Technologický postup:

Cesto sa pripravuje na záraz. Doba miesenia: 4 minúty pomaly a 5 minút rýchlo. Teplota cesta je 27 - 29°C. Zrenie cesta 10 - 15 minút. Cestové kusy následne tvarujeme na rožkovom stroji, alebo na linke pečiva, obalíme v posype, ukladáme na plechy, dáme nakysnúť a pečieme. Kysnutie: 45-55 minút, 30 °C, 75 % rel. vlhkosť. Pečenie: I. 250 °C, s parou, zatvorený odťah, 5 minút, II. 240 °C, bez pary, zatvorený odťah, 5 minút, III. 230 °C, bez pary, zatvorený odťah, 3 minúty. Celkový čas pečenia sa môže líšiť v závislosti od hmotnosti výrobkov a použitej pece.



CROISSANTY v TRENDE DOBY: s NON-E Premiumback bez obsahu éčok

Výborné a chutné croissanty bez obsahu éčok vyrobené s **NON-E Premiumback**. Pekný objem a jemná chuť.
Jednoduché dávkovanie: 1% prídavok na množstvo múky.

Stačí pridať Vami obľúbené množstvo cukru, soli a **Zeelandia margarín ťažný-pláty NON-E** a vytvoriť si **obľúbené croissanty v bezéčkovej verzii**. Na dozdobenie máme v ponuke **obľúbené posypové zmesi Seedmix** alebo **Decor-Slniečko** v bezéčkovej verzii.

Croissanty

Pre navážku 54 g - po upečení á 45 g

Cesto:

- 100 % Pšeničná múka T 512
- 1 % **NON-E Premiumback**
- 6 % čerstvé droždie
- 2 % jedlá soľ
- 5 % kryštálový cukor
- 52 % voda studená cca

Na preváľanie:

- 42 % Zeel.marg.ťažný-pláty NON-E

Dozdobenie:

- 5 % vajíčka na potretie
- 7 % Decor Slniečko

Technologický postup:

Miešanie: 4 minúty pomaly a 5 minút rýchlo. Teplota cesta: 18 – 20 °C.

Zrenie cesta: 10 – 15 minút. Cesto prekladáme margarínom 3x4x3. Po druhom preložení vložíme do chladničky odležať. Po odležaní preložíme ešte jedenkrát na 3. Finálny plát cesta o hrúbke 3,5 mm, vykrojíme trojuholníky a stočíme do croissantov. Po nakysnutí mašľujeme vaječnou melanžou a sypeme posypom.

Kysnutie: 70 – 90 minút pri 30 °C a rel. vlhkosti 75%.

Pečenie:

I. 230 °C, bez pary, otvorený odťah, 3 minúty,

II. 210 °C, bez pary, otvorený odťah, 10 minút,

Celkový čas pečenia a teplota pečenia závisí od typu pece a navážky.

FACEBOOK:

<https://www.facebook.com/ZeelandiaSK/>

Kontakty na zamestnancov:

https://www.zeelandia.sk/kontakt/copy_of_kontakty





CESNAKOVÝ UZOL = RITEŠ: s NON-E Premiumback bez obsahu éčok

Cesnakový uzol - alebo tzv. **riteš** bez obsahu éčok (s NON-E Premiumback) poteší milovníkov **chutných plundrových výrobkov** - pričom na jeho výrobu sa použil aj **NON-E Zeelandia margarín ťažný-pláty**.

Stačí pridať Vami obľúbené množstvo cukru, soli a **Zeelandia margarín ťažný-pláty NON-E** a vytvoriť si **obľúbené uzly s cesnakom v bezéčkovej verzii**. Nezabudnite potrieť vopred pripravenou **cesnakovou pastou**.

Cesnakové uzly riteš

Pre navážku 120 g - po upečení á 100 g

Cesto:

- 100 % Pšeničná múka T 512
- 1 % **NON-E Premiumback**
- 6 % čerstvé drożdžie
- 1,8 % jedlá soľ
- 5 % kryštálový cukor
- 52 % voda studená cca

Na preváľanie:

- 42 % Zeel.marg.ťažný-pláty NON-E

Dozdobenie:

- 1 % Cesnaková pasta bez soli
- 0,7 % olej+voda+soľ

Technologický postup:

Doba miesenia: 4 minúty pomaly a 5 minút rýchlo.

Teplota cesta je 20 - 22°C. Zrenie cesta 10 - 15 minút.

Zamiesime stredne tuhé cesto, prekladáme margarínom systémom 3-3-3, s krátkym odležaním v chlade medzi druhým prekladaním. Finálny plát o hrúbke cca 11 mm, vykrojíme pásy o šírke 3cm a dĺžke 25 cm, ukladáme na plechy a dáme nakysnúť. Po nakysnutí dáme piecť a po pečení potrieme rozrobeným cesnakom s olejom.

Kysnutie: 60 - 80 minút, 30 °C, 75 % rel. vlhkosť.

Pečenie: I. 230 °C, s parou, zatvorený odťah, 5 minút,

II. 210 °C, bez pary, zatvorený odťah, 10 minút,

Celkový čas pečenia sa môže líšiť v závislosti od hmotnosti výrobkov a použitej pece.

FACEBOOK:

<https://www.facebook.com/ZeelandiaSK/>

Kontakty na zamestnancov:

https://www.zeelandia.sk/kontakt/copy_of_kontakty

