

Silkgrain pumpkin carrot

Kvasová zápara s tekvicou a mrkvou - pre výrobu
chleba a pečiva v trende natural a plant based



Zeelandia



NOVINKA

Zápara bez prídavku prídavných látok **TEKVICA - MRKVA.**

Prírodne stabilizovaná zápara obsahujúca tekvicové semienka, kúsky mrkvy, ovsený kvas a ľanové semienka.

Ideálna pre výrobu chutného viacvrstvného chleba, bagiet a plundrových výrobkov. Dávkovanie: 50-100 % na hmotnosť múky.

Vychutnajte si ho teraz v peknom okrúhlom rustikálnom vzhľade. Povrch chleba je pekne dodekorovaný s Decoration Grit.

RUSTIKÁLNY CHLIEB

Pre navážku 720 g - po upečení á 600 g

Cesto:

- 85 % Pšeničná múka T 650
- 15 % Ražná múka T 930
- 50 % **Silkgrain pumpkin carrot**
- 1 % NON-E Stabilizátor chleba
- 3 % čerstvé droždie
- 2,1 % jedlá soľ
- 63 % voda cca

Dekorácia:

- 8 % Decoration Grit

Obsah soli v zápare je 2 %.

Technologický postup:

Doba miesenia: 5 minút pomaly a 4 minúty rýchlo. Teplota cesta je 28 – 29 °C. Zrenie cesta 15 - 20 minút. Cesto rozvážime na požadovanú hmotnosť.

Cestové kusy následne tvarujeme do guľatého tvaru, obalíme v ražnej múke a ukladáme do ošatiek uzáverom dolu, dáme nakysnúť a pečieme.

Kysnutie: 40 - 45 minút, 30 °C, 75 % rel. vlhkosť.

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

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

III. 200 °C, bez pary, otvorený odťah, 32 minút.

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

Zeelandia s.r.o.

Družstevná 44, 044 42 Rozhanovce
www.zeelandia.sk

Call centrum:

objednavky@zeelandia.sk
0800 100 707; 0800 101 328





PEČIVO v TRENDE DOBY: Tekvicovo-mrkvová bageta

Silkgrain pumpkin carrot využijete nielen pri výrobe chutného viacvrstvného chleba ale aj pri výrobe bagiet, pečiva a plundrového pečiva.

Vychutnajte si teraz skvelú viacvrstvnú bagetu pripravenú v kombinácii so Zeelandia Lactorex originál.



BAGETA pumpkin carrot

Pre navážku 144 g - po upečení á 120 g

Cesto:

100 %	Pšeničná múka T 512
50 %	Silkgrain pumpkin carrot
1,8 %	Lactorex originál
4 %	slniečnicový olej
4 %	čerstvé droždie
2,5 %	jedlá soľ
42 %	voda cca

Obsah soli v zápare je 2 %.

Technologický postup:

Doba miesenia: 5 minút pomaly a 4 minúty rýchlo. Teplota cesta je 28 – 29 °C.
Zrenie cesta 10 - 15 minút. Cesto rozvážime na požadovanú hmotnosť.
Tvarujeme do tvaru bagety, ukladáme na vlnité plechy a pred pečením 2x narežeme. Kysnutie: 45 - 50 minút, 30 °C, 75 % rel. vlhkosť.
Pečenie: I. 250 °C, s parou, zatvorený odťah, 2 minúty,
II. 230 °C, bez pary, zatvorený odťah, 10 minút,
III. 210 °C, bez pary, otvorený odťah, 2 minúty.
Celkový čas pečenia sa môže líšiť v závislosti od hmotnosti výrobkov a použitej pece.



VÝHODY NOVEJ ZÁPARY:

- v trende doby - PLANT BASED a NATURAL,
- s bohatým obsahom mrkvy a tekvice,
- úplne iná než ostatné doteraz - neohrozí predaj vašich ostatných výrobkov z doteraz nakupovanej zápary,
- pre mnoho aplikácií - viacvrnný alebo vzhľadovo rustikálny chlieb, bagety, pečivo v podobe napr. tekvicovo-mrkvovej kocky, plundrových výrobkov, pagáčikov a pod.,
- ľahko stráviteľné výrobky, prírodne zakyslená zápara s ovseným kvasom, bez konzervačných látok, balená klasicky 3x5 kg v kartóne.

PEČIVO v TRENDE DOBY: Tekvicovo-mrkvové pečivo

Ďalšia skvelá receptúra a využitie zápary:

Vychutnajte si teraz **skvelé viacvrnné tekvicovo-mrkvové pečivo pripravené v kombinácii s NON-E Premiumback**. Pre ešte pútavejší vzhľad môžete posypať tekvicovými semienkami a strúhaným syrom.



PEČIVO pumpkin carrot bezE

Pre navážku 120 g - po upečení á 100 g

Cesto:

- 100 % Pšeničná múka T 512
- 50 % **Silkgrain pumpkin carrot**
- 1,5 % **NON-E Premiumback**
- 4 % **Zeel.marg. pek. NON-E**
- 4 % čerstvé droždie
- 2 % jedlá soľ
- 40 % voda cca

Dekorácia:

- 4 % tekvicové semienko
- 4 % strúhaný syr Eidam

Pozn.: obsah soli v zápare je 2 %.

Technologický postup:

Doba miesenia: 5 minút pomaly a 4 minúty rýchlo. Teplota cesta je 28 – 29 °C. Zrenie cesta 10 - 15 minút. Cesto rozvážime na požadovanú hmotnosť. Navážka na 1 ks napr. 120 g (po upečení á 100 g). Necháme v kysniarni nakysnúť a upečieme. Kysnutie: 45 - 50 minút, 30 °C, 75 % rel. vlhkosť. Pečenie: I. 240 °C, s parou, zatvorený odťah, 2 minúty, II. 230 °C, bez pary, zatvorený odťah, 8 minút, III. 210 °C, bez pary, otvorený odťah, 2 minúty. 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





PLUNDROVÉ PEČIVO v TRENDE DOBY: Tekvicovo-mrkvová šatka so špenátovou náplňou

A ešte jedna skvelá receptúra a využitie zápary:

Vychutnajte si teraz skvelú plundrovú šatôčku **nasladko** alebo **naslano** z kombinácie **zeleninovej zápary Silkgrain pumpkin carrot** a **bezéčkového prípravku NON-E Premiumback**. Nezabudnite na bezéčkový margarín Zeelandia a **Špenátovú náplň s brokolicou**.

Tekvicovo-mrkvová šatka so špenátovou náplňou

Pre navážku 120 g - po upečení á 100 g

Cesto:

- 100 % Pšeničná múka T 512
- 40 % **Silkgrain pumpkin carrot**
- 1 % **NON-E Premiumback**
- 8 % čerstvé droždie
- 1,8 % jedlá soľ
- 5 % cukor kryštál
- 41 % voda cca

Na preváľanie:

- 40% Zeel.marg.ťažný-pláty NON-E

Náplň:

- 90% **Špenát.náplň s brokolicou**

Dozdobenie: 5% vajcia al. **Ovex**

Technologický postup:

Doba miesenia: 4 minúty pomaly a 5 minút rýchlo. Teplota cesta je 21 - 22°C.
Zrenie cesta 10 - 15 minút. Zo surovín zamiesime cesto ktoré prekladáme ťažným margarínom systémom 3-4-3, medzi druhou lamináciou necháme cesto odležať v chlade. Finálny plát cesta o hrúbke cca 3,5 mm, vykrojíme štvorce o rozmere 10x10 cm, naplníme náplňou a uzavrieme do trojuholníka. Ukladáme na plechy, dáme nakysnúť a pečieme. Kysnutie: 60 - 80 minút, 30 °C, 75 % rel. vlhkosť. Pečenie: I. 230 °C, s parou, zatvorený odťah, 2 minúty, II. 220 °C, bez pary, zatvorený odťah, 11 minút, III. 210 °C, bez pary, otvorený odťah, 4 minúty. 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





SILNÝ TROJBOJ: MUFFIN so Silkgrain pumpkin carrot a špenátovou náplňou s brokolicou

Vynikajúce spojenie
Muffin zmesi a zeleninovej
zápary v kombinácii
so Špenátovou
náplňou s brokolicou.
Proste jedinečná chuť a vzhľad!

ZELENINOVÝ MUFFIN

Pre 12 ks á 90 g.

Cesto:

500 g **MUFFIN 100**

200 g Tek. vaječná melanz

200 g rastlinný olej

Náplň 1:

200 g **Silkgrain pumpkin carrot**

Náplň 2:

200 g **Špenátová náplň
s brokolicou**

Dozdobenie:

70 g Cornflakes - kukuričné

Technologický postup:

Všetky suroviny na cesto miešame lopatkou pri pomalšom chode stroja cca 5 min.

Pred domiešaním pridáme Silkgrain pumpkin carrot.

Vymiešané cesto dávkujeme do Muffin Trays, pridáme do stredu špenátovú náplň.

Povrch posypeme žmolenkou a Cornflakes.

Pečieme pri cca 180°C cca 25 min. v závislosti od typu pece a navážky.

FACEBOOK:

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

Kontakty na zamestnancov:

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



Keep exploring.

Zeelandia s.r.o.

Družstevná 44
044 42 Rozhanovce

Call centrum:

0800 100 707; 0800 101 328
objednavky@zeelandia.sk

www.zeelandia.sk

zeelandia@zeelandia.sk

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