

# VitalPro CL

Tie najlepšie celozrnné výrobky  
vďaka jedinečne vyváženej zmesi



**Zeelandia**



## VitalPro CL – pre dokonale vyvážené celozrnné výrobky

**Flexibilné dávkovanie** – odporúčané dávkovanie **50 – 90 %** na múku.

**Zdroj vlákniny** – pri odporúčanom dávkovaní až do 5,5 g vlákniny/100 g.

**Nadýchaná štruktúra** – vyvážené zloženie zmesi zabezpečuje mäkšiu a ľahšiu konzistenciu oproti bežným celozrnným výrobkom.

**Jednoduché spracovanie** – cesto je vhodné na spracovanie aj na linkách.

**Široké využitie** – vhodné na chlieb, pečivo, jemné a plundrové výrobky, croissanty.

**Skvelé kombinácie** – ideálne v spojení s:

obilnými kvasovými záparami **Silkgrain** a radom **Mr. Korn**,

zmesou **Nordix croissant 15**,

zmesou **Backcreme MXI**,

Clean Label prípravkami **Premiumback CL** a **Stabilizátor chleba a pečiva CL**.

**VitalPro CL – jedinečná celozrnná zmes pre variabilné receptúry.**

### Čo je Clean Label?

Clean Label znamená **čistá etiketa**.

Sú to výrobky **s jednoduchým a zrozumiteľným zložením**, bez zložitých názvov alebo **bez umelých prídavných látok**.

Namiesto surovín s E kódmi sa používa vo výrobkoch kvas alebo **sušená šťava z tropickej čerešne - aceroly**.

**Celozrnná múka** vzniká rozomletím celých zŕn vrátane šupky a klíčka.

Tie obsahujú **veľa minerálnych látok, vitamínov a vlákniny**, ktoré sú cenné zložky pre naše zdravie.

Preto **hotové výrobky VitalPro odporúčame** ako **zdroj vlákniny**, čím aspoň trochu spolu prispejeme k zdravej výžive.



# Chlieb s vlákninou VitalPro

## Receptúra: chlieb á 410 g

|           |          |                                        |
|-----------|----------|----------------------------------------|
| 15        | %        | ražná múka T 930                       |
| <b>85</b> | <b>%</b> | <b>VitalPro CL zmes</b>                |
| 1         | %        | <b>Stabilizátor chleba a pečiva CL</b> |
| 1         | %        | <b>Zela Sauer Liquid</b>               |
| 2,5       | %        | čerstvé droždie                        |
| 2         | %        | jedlá soľ                              |
| 70        | %        | voda cca                               |

## Dozdobenie:

povrch chleba

|   |   |            |
|---|---|------------|
| 5 | % | ražná múka |
|---|---|------------|

## Technologický postup:

Miešanie: 4 minúty pomaly a 4 minúty rýchlo. Z pripravených surovín zamiesime cesto. Cesto necháme vyzrieť a po vyzretí cesta rozvážeme na požadovanú hmotnosť výrobkov. Teplota cesta: 27 – 29 °C. Zrenie cesta: 25 – 30 minút.

## Navážka na 1 ks chleba s vlákninou je 492 g.

Cestové kusy vyformujeme do veku, prípadne obalíme v posype a uložíme do ošatiek. Vložíme do kysiarne nakysnúť. Po nakysnutí sádzeme do pripravenej pece.

Kysnutie: 40 – 50 minút pri 30 °C a rel. vlhkosti 75 %.

Pečenie:

I. 240 °C, s parou, zatvorený odťah, 2 minúty,

II. 220 °C, bez pary, po 2 min. otvoriť odťah, 25 minút,

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

Celkový čas pečenia a teplota pečenia závisí od typu pece.

## Overená vo veľkých pekárňach

Zmes VitalPro CL si získala dôveru aj v Čechách, kde jej výhody využívajú priemyselné, stredné aj väčšie pekárne.



# Chlebík FIFTY FIFTY

## Receptúra: chlebík á 330 g

|           |          |                         |
|-----------|----------|-------------------------|
| 50        | %        | ražná múka T 930        |
| <b>50</b> | <b>%</b> | <b>VitalPro CL zmes</b> |
| 2         | %        | <b>Premiumback CL</b>   |
| <b>50</b> | <b>%</b> | <b>Mr. Korn Natura</b>  |
| 2,5       | %        | čerstvé droždie         |
| 2,2       | %        | jedlá soľ               |
| 75        | %        | voda cca                |

## Technologický postup:

Miešanie: 4 minúty pomaly a 5 minút rýchlo. Z pripravených surovín zamiesime cesto. Cesto necháme vyzrieť a po vyzretí cesta rozvážeme na požadovanú hmotnosť výrobkov.

Teplota cesta: 27 – 29 °C. Zrenie cesta: 25 – 30 minút.

**Navážka na 1 ks pre chlebík Fifty Fifty je 396 g.**

Cestové kusy vyformujeme do veky, prípadne obalíme v posype a uložíme do foriem. Vložíme do kysiarne nakysnúť. Po nakysnutí sádzeme do pripravenej pece.

Kysnutie: 40 – 50 minút pri 30 °C a rel. vlhkosti 75 %.

Pečenie:

- I. 240 °C, s parou, zatvorený odťah, 2 minúty,
- II. 220 °C, bez pary, po 2 min. otvoriť odťah, 25 minút,
- III. 230 °C, bez pary, otvorený odťah, 3 minúty.

Celkový čas pečenia a teplota pečenia závisí od typu pece.

## Kvalita a vzhľad

Vďaka bohatému obsahu celozrnnej pšeničnej múky budú vaše výrobky nielen chutné, ale aj zdravo vyzerajúce. **Len tie najkvalitnejšie suroviny v zmesi VitalPro CL** zabezpečujú vyváženú kvalitu a optimálny objem hotových výrobkov.



# Celozrnná dalamánka VitalPro

**Receptúra: dalamánka á 70 g**

**Cesto:**

|           |          |                         |
|-----------|----------|-------------------------|
| 40        | %        | špaldová celozrnná múka |
| <b>60</b> | <b>%</b> | <b>VitalPro CL zmes</b> |
| 2         | %        | <b>Premiumback CL</b>   |
| 5         | %        | bravčová masť           |
| 4         | %        | čerstvé droždie         |
| 2         | %        | jedlá soľ               |
| 60        | %        | voda cca                |

**Dozdobenie:**

|   |   |                        |
|---|---|------------------------|
| 5 | % | <b>Decoration Grit</b> |
|---|---|------------------------|

## Technologický postup:

Miešanie: 4 minúty pomaly a 5 minút rýchlo. Teplota cesta je 27 – 29 °C.

Zrenie cesta 15 – 20 minút. Zo surovín zamiesime voľnejšie cesto a necháme vyzrieť.

Po vyzretí cesto rozvážime na požadovanú hmotnosť výrobkov, vytvarujeme dalamánky, dekorujeme a uložíme na plech. 1 ks pred pečením má 84 g.

Dáme nakysnúť a po nakysnutí výrazne narežeme a dáme piecť.

Kysnutie: 40 – 50 minút, 30 °C, 75 % rel. vlhkosť.

Pečenie:

I. 230 °C, s parou, zatvorený odťah, 2 minúty,

II. 220 °C, bez pary, po 2 minútach otvoriť odťah, 10 minút,

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

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

## Náš tím technologov je tu pre Vás:

Neváhajte a **požiadajte o ďalšie receptúry a pečenie s VitalPro CL** náš technologický tím.

Napríklad pre skvelé celozrnné tyčinky, croissanty alebo ďalšie výrobky, ktoré chcete vo Vašej prevádzke doplniť o celozrnnú zložku.



# Celozrnná plundra VitalPro

## Receptúra: plundra á 100 g

### Cesto:

|    |   |                         |
|----|---|-------------------------|
| 90 | % | <b>VitalPro CL zmes</b> |
| 20 | % | <b>Backcreme MXI</b>    |
| 10 | % | pšeničná múka T 512     |
| 7  | % | cukor kryštál           |
| 8  | % | čerstvé droždie         |
| 5  | % | rastlinný olej          |
| 47 | % | voda cca                |

### Na prevaľovanie:

|    |   |                                   |
|----|---|-----------------------------------|
| 42 | % | Zeelandia margarín<br>ťažný-pláty |
|----|---|-----------------------------------|

### Náplň:

|    |   |                        |
|----|---|------------------------|
| 55 | % | <b>Tvarohová náplň</b> |
|    |   | <b>Štandard</b>        |
| 55 | % | <b>Frugella Jahoda</b> |

### Dozdobenie:

|   |   |                       |
|---|---|-----------------------|
| 5 | % | Tekutá vaječná melanž |
|---|---|-----------------------|

## Technologický postup:

Miešanie: 3 minúty pomaly a 5 minút rýchlo. Teplota cesta: 22 – 25 °C. Čas zrenia cesta: 15 – 20 minút.

Prekladáme ťažným margarínom 3x3, s krátkym odležaním v chlade.

Finálny plát o hrúbke cca 4 mm, vykrojíme napr. štvorce o rozmere 11 cm, naplníme a uzavrieme.

Po nakysnutí potrieme vaječnou melanžou a pečieme.

Kysnutie: 40 – 50 minút pri 30 °C a 75 % rel. vlhkosti.

Pečenie:

I. 220 °C, bez pary, zatvorený odťah, 2 minúty,

II. 200 °C, bez pary, zatvorený odťah, 10 minút,

III. 200 °C, bez pary, otvorený odťah, 3 minúty.

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

## Backcreme MXI

**Maximum Improver enzymatická technológia - vždy zaručí ten najlepší objem a kvalitu výrobkov.**

Pastovitý prípravok pre výrobu jemného pečiva a luxusných koláčových výrobkov.

Obsahuje už soľ, cukor a aromatické a biologicky aktívne látky. Dávkovanie: 20 % na múku.



## Celozrnný pagáčik VitalPro so slivkovým lekvárom

**Receptúra: pagáčik á 30 g**

**Cesto:**

|    |   |                            |
|----|---|----------------------------|
| 90 | % | <b>VitalPro CL zmes</b>    |
| 10 | % | pšeničná múka T 512        |
| 1  | % | <b>Lactorex originál</b>   |
| 5  | % | cukor kryštál              |
| 8  | % | čerstvé droždie            |
| 5  | % | rastlinný olej             |
| 30 | % | bravčové oškvarky<br>mleté |
| 20 | % | bravčová masť<br>škvarená  |
| 45 | % | voda cca                   |

**Náplň:**

|    |   |                                               |
|----|---|-----------------------------------------------|
| 50 | % | <b>Slivkový lekvár</b><br>Industry s jablkami |
|----|---|-----------------------------------------------|

**Dozdobenie:**

|   |   |                                   |
|---|---|-----------------------------------|
| 5 | % | <b>Plnka orechová<br/>Premium</b> |
|---|---|-----------------------------------|

**Technologický postup:**

Miešanie: 3 minúty pomaly a 5 minút rýchlo. Teplota cesta: 27 – 29 °C. Čas zrenia cesta: 15 – 20 minút.

Prekladáme s oškvarkami 3 x 3, s krátkym odležaním v chlade. Finálny plát o hrúbke cca 7 mm, vykrojíme kolieska o rozmere 50 mm a naplníme s lekvárom. Výrobky dáme do kysiarne nakysnúť. Po nakysnutí potrieme vaječnou melanžou a posypeme so suchou orechovou náplňou a upečieme.

Kysnutie: 40 – 50 minút pri 30 °C a 75 % rel. vlhkosti.

Pečenie:

- I. 220 °C, s parou, zatvorený odťah, 2 minúty,
- II. 200 °C, bez pary, po 2 minútach otvoriť odťah, 10 minút,
- III. 200 °C, bez pary, zatvorený odťah, 2 minúty.

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

### Jedna zmes, nekonečné možnosti

**Sladké aj slané** – s **VitalPro CL** upečiete vždy to, čo potrebujete.

**VitalPro CL** sa vždy prispôsobí vašim potrebám a hodí sa skoro do každej receptúry.



# VitalPro celozrnná focaccia

## Receptúra:

**focaccia 30 x 40 cm, 750 g**

## Cesto:

|           |          |                                               |
|-----------|----------|-----------------------------------------------|
| 10        | %        | pšeničná múka T 512                           |
| <b>90</b> | <b>%</b> | <b>VitalPro CL zmes</b>                       |
| 30        | %        | <b>Silkgrain Onion Garlic (cibuľa-cesnak)</b> |
| 3         | %        | <b>Stabilizátor chleba a pečiva CL</b>        |
| 2         | %        | čerstvé droždie                               |
| 2,2       | %        | jedlá soľ                                     |
| 91        | %        | voda cca                                      |

**Dozdobenie:** ľubovoľné - olivový olej, cherry paradajky, červená cibuľa, bylinky napr. rozmarín



## Technologický postup:

Miešanie: 4 minúty pomaly + 7 minút rýchlo a znovu 7 minút rýchlo.

Vodu pridávame postupne, najlepšie na 3 x. Teplota cesta je 27 – 29 °C. Zrenie cesta 25 – 30 minút.

Z pripravených surovín zamiesime voľnejšie cesto, odložíme ho do nádoby potretej olejom na 15 min.

Cesto prekladáme 3 x a po každom prekladaní ho necháme cca 20 minút odležať.

Následne necháme odležať cez noc v chlade. Pri prekladaní používame olej.

Po vyzretí cesta rozvážime na požadovanú hmotnosť (900 g cesta) a uložíme do pripravených plechov 30 x 40 cm. Kysnutie: 40 – 50 minút, 30 °C, 75 % rel. vlhkosť.

## Pečenie:

I. 220 °C, s parou, zatvorený odťah, 2 minúty,

II. 220 °C, bez pary, po 2 minútach otvoriť odťah, 25 minút,

III. 220 °C, bez pary, otvorený odťah, 3 minúty.

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

**Zdravšia alternatíva pre mladú generáciu namiesto pizze a slaných snackov.**

## ZEELANDIA s.r.o.

Družstevná 44, 044 42 Rozhanovce

tel. +421 55 642 79 36

zeelandia@zeelandia.sk;

[www.zeelandia.sk](http://www.zeelandia.sk)

## CALL centrum:

0800 100 707; 0800 101 328

objednavky@zeelandia.sk

## FCB:

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



**Zeelandia**