

Pekárske inšpirácie 2022



keep**exploring.**



Prečo práve SILKGRAIN?

Prečo by aj vaše jemné pečivo nemalo byť **plné mäkkých zrníček a prírodného kvasu** a ostať **šťavnaté, chutné a čerstvé** po dlhší čas?

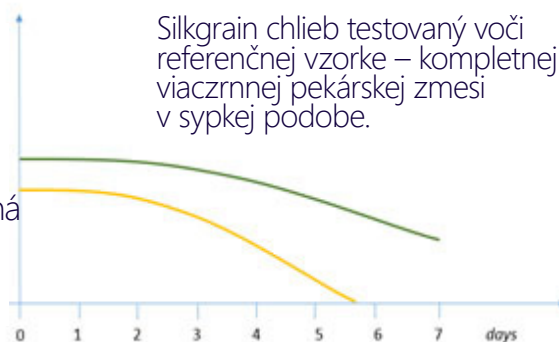
SILKGRAIN SONNEN MÜSLI

je kvasová zápara s bohatým obsahom ovsu, chia, quinoa, konopných semienok, ľanových a slnečnicových semienok s prírodným ovseným kvasom. Ideálna pre výrobu chleba, pečiva, jemného pečiva a muffinov.



čerstvosť

Silkgrain
referenčná
vzorka



Cereálna vianočka

Cesto:

Po upečení á 350 g.

- 100 % Pšeničná múka T 512
- 10 % **Korent Vanilla**
- 30 % **Silkgrain Sonnen Müsli**
- 7 % Zela Delikates
- 12 % cukor kryštál
- 0,3 % jedlá soľ
- 8 % čerstvé droždie
- 35 % voda cca

Na potretie pred pečením:

- 7 % Tekutá vaječná melanž

Technologický postup:

Doba miesenia: 4 minúty pomaly a 5 minút rýchlo. Teplota cesta je 26 – 28 °C. Zrenie cesta 10 - 15 minút.

Zo surovín okrem Zela Delikates zamiesime cesto, v druhej polovici miesenia pridáme Zela Delikates a domiesime cesto. Cesto po vymiesení rozdelíme na presy a necháme vyzrieť. Po vyzretí cesta rozdelíme na jednotlivé klonky, urobíme rožky a spleťáme do tvaru vianočky. Po nakysnutí mašľujeme vaječnou melanžou, dáme do pece a pečieme pri otvorenom odťahu. Pletieme zo 6 tich prameňov.

Pres 2030 g - je na 5 ks vianočiek - po upečení á 350 g (navážka 420 g). Kysnutie: 45 - 55 minút, 30 °C, 75 % rel. vlhkosť.

Pečenie: I. 210 °C, bez pary, otvorený odťah, 2 minúty, II. 200 °C, bez pary, otvorený odťah, 10 minút,

III. 190 °C, bez pary, otvorený odťah, 16 minút. Celkový čas pečenia sa môže líšiť v závislosti od hmotnosti výrobkov a použitej pece.



Müsli ovocná plundra

Cesto:

Po upečení á 90 g.

- 100 % Pšeničná múka T 512
- 50 % **Silkgrain Sonnen Müsli**
- 15 % **Nordix croissant 15**
- 5 % Zeelandia margarín Zeelback
- 10 % Kryštálový cukor
- 1 % soľ
- 7 % čerstvé droždie
- 44 % voda cca

Na prevaľovanie:

Dozdobenie:

- 42 % **Zeel. marg. ťažný-pláty**
- 5 % Tekutá vaječná melanž

Náplň:

- 110 % **ON Slivkový lekvár Premium/Marhuľový gél**

Technologický postup:

Doba miesenia: 4 minúty pomaly a 5 minút rýchlo. Teplota cesta je 27 – 28 °C. Zrenie cesta 10 - 15 minút.

Cesto prekladáme ťažným margarínom 3-4-3, po druhom preložení dáme odležať do chladu. Finálny plát cesta je 3,5 mm. Z cesta vykrojíme tvary podľa požiadavky, naplníme lekvárom alebo marhuľovým gélom a uzavrieme. Výrobky dáme nakysnúť do kysiarne, po nakysnutí potrieme vaječnou melanžou a pečieme.

Kysnutie: 60 - 70 minút, 30 °C, 75 % rel. vlhkosť.

Pečenie: I. 220 °C, s parou, zatvorený odťah, 3 minúty,

II. 210 °C, bez pary, otvorený odťah, 4 minúty,

III. 210 °C, bez pary, otvorený odťah, 8 minút.

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



Cereálny mazanec

Cesto:

Po upečení á 300 g.

- 100 g Pšeničná múka T 512
- 10 % **Korent Vanilla**
- 30 % **Silkgrain Sonnen Müsli**
- 7 % Zela Delikates
- 12 % cukor kryštál
- 0,3 % jedlá soľ
- 8 % čerstvé droždie
- 35 % voda cca

Na potretie pred pečením:

- 7 % Tekutá vaječná melanž

Dozdobenie:

- 5 % hoblňované mandle

Technologický postup:

Doba miesenia: 4 minúty pomaly a 5 minút rýchlo. Teplota cesta je 26 – 28 °C. Zrenie cesta 10 - 15 minút.

Zo surovín okrem Zela Delikates zamiesime cesto, v druhej polovici miesenia pridáme Zela Delikates a domiesime cesto.

Cesto po vymiesení rozdelíme na jednotlivé navážky, vytvarujeme do tvaru bochníka a necháme vyzrieť. Po vyzretí cesta vygúľame bochníky a ukladáme na plechy. Po nakysnutí mašľujeme vaječnou melanžou, v strede narežeme kríž, povrch dekorujeme hoblňovanými mandľami, dáme do pece a pečieme pri otvorenom odťahu.

Pres 1700 g - je na 5 ks mazancov- po upečení á 300 g (navážka 360 g). Kysnutie: 45 - 55 minút, 30 °C, 75 % rel. vlhkosť.

Pečenie: I. 210 °C, bez pary, otvorený odťah, 2 minúty,

II. 200 °C, bez pary, otvorený odťah, 10 minút, III. 190 °C, bez pary, otvorený odťah, 16 minút.

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





Cereálny makový závin

Cesto:

Po upečení á 300 g.

- 100 % Pšeničná múka T 512
- 10 % **Korent Europe**
- 30 % **Silkgrain Sonnen Müsli**
- 7 % Zela Delikates
- 12 % cukor kryštál
- 0,3 % jedlá soľ
- 8 % čerstvé droždie
- 35 % voda cca

Náplň:

- 90 % **Maková náplň varená 50%**

Dozdobenie:

- 7 % Tekutá vaječná melanž



Technologický postup:

Doba miesenia: 4 minúty pomaly a 5 minút rýchlo. Teplota cesta je 26 - 28 °C. Zrenie cesta 10 - 15 minút.

Zo surovín pripravíme cesto, rozvážime na jednotlivé kusy a necháme vyzrieť. Po vyzretí cesto rozgúľame na plát, natrieme náplňou a stočíme do plátov, ktoré potom po dĺžke rozkrojíme a prekladáme do tvaru vrkoča. Uložíme na plechy a necháme nakysnúť, po nakysnutí závinu mašľujeme tekutou vaječnou melanžou. Pečieme pri otvorenom odťahu. Pres 30-dielna delička -pres 1217 g. Navážka cesta je 243 g a náplň je 108 g, potretie 8 g - cesto po upečení 300 g. Kysnutie: 45 - 55 minút, 30 °C, 75 % rel. vlhkosť.

Pečenie: I. 200 °C, bez pary, otvorený odťah, 2 minúty,

II. 190 °C bez pary, otvorený odťah, 10 minút,

III. 180 °C, bez pary, otvorený odťah, 10 minút.

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



Cereálny orechový závin

Cesto:

Po upečení á 300 g.

- 100 % Pšeničná múka T 512
- 10 % **Korent Europe**
- 30 % **Silkgrain Sonnen Müsli**
- 7 % Zela Delikates
- 12 % cukor kryštál
- 0,3 % jedlá soľ
- 8 % čerstvé droždie
- 35 % voda cca

Náplň:

- 90 % **Zmes VO (30 % orechov)**

Dozdobenie:

- 7 % Tekutá vaječná melanž



Technologický postup:

Doba miesenia: 4 minúty pomaly a 5 minút rýchlo. Teplota cesta je 26 - 28 °C. Zrenie cesta 10 - 15 minút.

Zo surovín pripravíme cesto, rozvážime na jednotlivé kusy a necháme vyzrieť. Po vyzretí cesto rozgúľame na plát, natrieme náplňou a stočíme do plátov, ktoré potom po dĺžke rozkrojíme a prekladáme do tvaru vrkoča. Uložíme na plechy a necháme nakysnúť, po nakysnutí závinu mašľujeme tekutou vaječnou melanžou. Pečieme pri otvorenom odťahu. Pres 30-dielna delička -pres 1217 g. Navážka cesta je 243 g a náplň je 108 g, potretie 8 g - cesto po upečení 300 g. Kysnutie: 45 - 55 minút, 30 °C, 75 % rel. vlhkosť.

Pečenie: I. 200 °C, bez pary, otvorený odťah, 2 minúty, II. 190 °C bez pary, otvorený odťah, 10 minút,

III. 180 °C, bez pary, otvorený odťah, 10 minút. Celkový čas pečenia sa môže líšiť v závislosti od hmotnosti výrobkov a použitej pece.



Cereálny škoricový závin

Cesto:

Po upečení á 300 g.

- 100 % Pšeničná múka T 512
- 10 % **Korent Europe**
- 30 % **Silkgrain Sonnen Müsli**
- 7 % Zela Delikates
- 12 % cukor kryštál
- 0,3 % jedlá soľ
- 8 % čerstvé droždie
- 35 % voda cca

Náplň:

- 90 % **Škoricová náplň**

Dozdobenie:

- 7 % Tekutá vaječná melanž

Technologický postup:

Doba miesenia: 4 minúty pomaly a 5 minút rýchlo. Teplota cesta je 26 - 28 °C. Zrenie cesta 10 - 15 minút.

Zo surovín pripravíme cesto, rozvážime na jednotlivé kusy a necháme vyzrieť. Po vyzretí cesto rozgúľame na plát, natrieme náplňou a stočíme do plátov, ktoré potom po dĺžke rozkrojíme a prekladáme do tvaru vrkoča. Uložíme na plechy a necháme nakysnúť, po nakysnutí závinu mašľujeme tekutou vaječnou melanžou. Pečieme pri otvorenom odťahu.

Pres 30-dielna delička -pres 1217 g. Navážka cesta je 243 g a náplň je 108 g, potretie 8 g - cesto po upečení 300 g.

Kysnutie: 45 - 55 minút, 30 °C, 75 % rel. vlhkosť.

Pečenie: I. 200 °C, bez pary, otvorený odťah, 2 minúty, II. 190 °C bez pary, otvorený odťah, 10 minút,

III. 180 °C, bez pary, otvorený odťah, 10 minút.

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



Müsli vrkoč

Cesto:

Po upečení á 100 g.

- 100 % Pšeničná múka T 512
- 15 % **Nordix croissant 15**
- 50 % **Silkgrain Sonnen Müsli**
- 5 % Zeelandia margarín Zeelback
- 2 % Kryštálový cukor
- 2 % soľ
- 5 % čerstvé droždie
- 38 % voda cca

Na prevaľovanie:

- 42 % **Zeel. marg. ťažný-pláty**

Dozdobenie:

- 4 % sezamové semienko
- 4 % mak modrý nemletý

Technologický postup:

Doba miesenia: 4 minúty pomaly a 6 minút rýchlo. Teplota cesta je 20 - 24 °C. Zrenie cesta 10 - 15 minút.

Zo surovín zamiesime cesto okrem ťažného margarínu na prekladanie. Zamiesené cesto prekladáme ťažným margarínom 3x3x3, s krátkym odležaním v chlade po druhom prekladaní. Finálny plát cesta o hrúbke 3,5 mm si preniesieme na stôl, preložíme na polovicu, jednu stranu posypeme makom a druhú stranu sezamom, krájame pásy, ktoré následne ukladáme stočené na plech. Po nakysnutí vložíme do pece s krátkym zaparením a pečieme.

Pres 30-dielna delička -pres 3492 g. Navážka je 116 + 4 g posyp - cesto po upečení 100 g. Kysnutie: 45 - 50 minút, 30 °C, 75 % rel. vlhkosť.

Pečenie: I. 210 °C, bez pary, zatvorený odťah, 7 minút, II. 210 °C, bez pary, otvorený odťah, 7 minút.

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



Müsli osie hniezdo

Cesto:

Po upečení á 90 g.

- 100 % Pšeničná múka T 512
- 15 % **Nordix croissant 15**
- 50 % **Silkgrain Sonnen Müsli**
- 5 % Zeelandia margarín Zeelback
- 2 % cukor kryštál
- 2 % jedlá soľ
- 5 % čerstvé drożdžie
- 38 % voda cca

Na prevaľovanie:

- 42 % **Zeelandia margarín ťažný-pláty**

Dozdobenie:

- 5 % sezamové semienko

Technologický postup:

Doba miesenia: 4 minúty pomaly a 6 minút rýchlo. Teplota cesta je 20 - 24 °C. Zrenie cesta 10 - 15 minút.

Zo surovín zamiesime cesto okrem ťažného margarínu na prekladanie. Zamiesené cesto prekladáme ťažným margarínom 3x3x3, s krátkym odležaním v chlade po druhom prekladaní. Finálny plát cesta o hrúbke 3,5 mm si preniesieme na stôl, zrolujeme a krájame slimáky ktoré ukladáme na plech, konce cesta zakladáme pod slimáky. Po nakysnutí posypeme sezamom, alebo iným posypom a vložíme do pece s krátkym zaparením a pečieme.

Pres 30-dielna delička -pres 3179 g. Navážka je 108 g - cesto po upečení 90 g.

Kysnutie: 45 - 50 minút, 30 °C, 75 % rel. vlhkosť.

Pečenie: I. 210 °C, bez pary, zatvorený odťah, 7 minút, II. 210 °C, bez pary, otvorený odťah, 7 minút.

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



Müsli vrkoč s pizza náplňou

Cesto:

Po upečení á 100 g.

- 100 % Pšeničná múka T 512
- 15 % **Nordix croissant 15**
- 50 % **Silkgrain Sonnen Müsli**
- 5 % Zeelandia margarín Zeelback
- 2 % cukor kryštál
- 2 % jedlá soľ
- 5 % čerstvé drożdžie
- 38 % voda cca

Na prevaľovanie:

- 42 % **Zeelandia margarín ťažný-pláty**

Náplň:

- 10 % **Zela pizza sauce**

Dozdobenie:

- 5 % sezamové semienko

Technologický postup:

Doba miesenia: 4 minúty pomaly a 6 minút rýchlo. Teplota cesta je 20 - 24 °C. Zrenie cesta 10 - 15 minút.

Zo surovín zamiesime cesto okrem ťažného margarínu na prekladanie. Zamiesené cesto prekladáme ťažným margarínom 3x3x3, s krátkym odležaním v chlade po druhom prekladaní. Finálny plát cesta o hrúbke 3,5 mm si preniesieme na stôl, na jednu polovicu natrieme pizza náplňou, preložíme na polovicu, krájame na pásy, ktoré následne stočíme a ukladáme na plech. Po nakysnutí vložíme do pece s krátkym zaparením a pečieme.

Pres 30-dielna delička -pres 3366 g. Navážka cesta je 112 g a náplň je 4 g - cesto po upečení 100 g.

Kysnutie: 45 - 50 minút, 30 °C, 75 % rel. vlhkosť.

Pečenie: I. 210 °C, bez pary, zatvorený odťah, 7 minút, II. 210 °C, bez pary, otvorený odťah, 7 minút.

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



Chlieb Vikorn D

Cesto:

Po upečení á 600 g.

- 50 % **Panomix Vikorn D**
- 50 % Pšeničná múka T 650
- 2,5 % čerstvé droždie
- 55 % voda cca

VIKORN chlieb a pečivo

Bohaté na vitamín D, je zdrojom vlákniny, bielkovín, vitamínov B1, B2, B12 a železa.

Podľa našej odporúčanej receptúry je v **100g finálneho výrobku 3 µg/100g**, čo je 120 MJ t.j. cca **60%** odporúčanej dennej dávky, cca v 4 á 25 g krajoch chleba alebo 100 g pečiva.

Technologický postup:

Miešanie: 6 minút pomaly a 4 minúty rýchlo. Teplota cesta: 26 - 28 °C. Zrenie cesta: 25-30 minút.

Zamiesené voľnejšie cesto necháme vyzrieť. Navážka na 1 ks je 720 g. Tvarujeme do tvaru veki a ukladáme do ošatky alebo voľne na plechy. Kysnutie: 50 - 60 minút pri 30 °C a rel. vlhkosti 75 %.

Po nakysnutí chlieb na povrchu z oboch strán narežeme do tvaru písmena V.

Pečenie: I. 240 °C, s parou, zatvorený odťah, 2 minúty, II. 220 °C, bez pary, po 2 min. otvoriť odťah, 10 minút, III: 200 °C, bez pary, otvorený odťah, 20 minút. Celkový čas pečenia a teplota pečenia závisí od typu pece.



Vikorn D pečivo s orechmi

Cesto:

Po upečení á 90 g.

- 50 % **Panomix Vikorn D**
- 50 % Pšeničná múka T 650
- 2,5 % čerstvé droždie
- 55 % voda cca
- 10 % **sekané vlašské orechy**

Dozdobenie:

- 2,1 % **Decoration Grit/**
alebo **sekané orechy**

Technologický postup:

Doba miesenia: 6 minút pomaly a 4 minúty rýchlo. Teplota cesta je 27 - 29 °C. Zrenie cesta 25 - 30 minút.

Po vyzretí pres rozdelíme na klonky, ktoré tvarujeme na žemle, ktoré môžeme ešte tvarovať raznicou.

Navážka je 107 g, dozdobenie 1g - žemľa má po upečení 90 g.

Kysnutie: 50 - 60 minút, 30 °C, 75 % rel. vlhkosť.

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

II. 240 °C, bez pary, zatvorený odťah, 5 minút,

III. 230 °C, bez pary, otvorený odťah, 6 minút.

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



Chlieb ZEBRA s orechmi

Cesto:

Po upečení á 400 g.

- 100 % **Pravdivo ražná zmes**
- 1 % **Jung Multistabil Plus**
- 3 % čerstvé drożdże
- 56 % voda cca
- 10 % **sekané vlašské orechy**

ZEBRA

Zdroj bielkovín

Energia celý deň

Bohatý na semienka (slnečnica, ľan, proso)

Racionálny – bohatý na raž

Absolútny – 100% stála kvalita

Technologický postup:

Doba miesenia: 8 minút pomaly a 5 minút rýchlo. Teplota cesta je 28 – 30 °C. Zrenie cesta 15 - 20 minút.

Z pripravených surovín zamiesime cesto, ktoré necháme vyzrieť. Po vyzretí cesta rozvážime na jednotlivé kusy.

Navážka na 1 ks je á 480 g. Vygúľame v ražnej múke a vložíme do guľatej ošatky uzáverom dolu. necháme nakysnúť a po nakysnutí sádzeme do pece s krátkym zaparením. Po 3 minútach pec odvetráme a dopečíme.

Kysnutie: 50 - 60 minút, 30 °C, 75 % rel. vlhkosť.

Pečenie: I. 240 °C, s parou, zatvorený odťah, 3 minúty,

II. 220 °C, bez pary, po 3. min. otvoriť odťah, spolu 10 minút,

III. 200 °C, bez pary, zatvorený odťah, 20 minút.

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



Pravdivo ražné pečivo

Cesto:

Po upečení á 80 g.

- 100 % **Pravdivo ražná zmes**
- 1 % **Jung Multistabil Plus**
- 3 % čerstvé drożdże
- 55 % voda cca

PRAVDIVO RAŽNÁ ZMES

100% kompletná inovatívna zmes na výrobu ražného chleba a pečiva so semienkami.

Technologický postup:

Doba miesenia: 8 minút pomaly a 5 minút rýchlo. Teplota cesta je 28 – 30 °C. Zrenie cesta 15 - 20 minút.

Po vyzretí pres rozdelíme na klonky, ktoré tvarujeme napr. na rožky a upravíme ešte raznicou do požadovaného vzhľadu.

Cesto rozvážime na požadovanú hmotnosť. Pres 2880 g - 30-dielna delička - kus á 96 g. Pečivo po upečení á 80 g.

Kysnutie: 50 - 60 minút, 30 °C, 75 % rel. vlhkosť.

Pečenie: I. 250 °C, s parou, zatvorený odťah, 3 minúty,

II. 240 °C, bez pary, zatvorený odťah, 4 minúty,

III. 230 °C, bez pary, zatvorený odťah, 5 minút.

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