



Zeelandia

Silkgrain

Výnimočné **kvasové zápary** s celými zrnami, semienkami, zeleninou a prírodným kvasom.
Vaša cesta k úspechu a k spotrebiteľským trendom bez éčok.



keep**exploring.**

Rad SILKGRAIN kvasových zápar prináša

chuťovo bohaté, zdravšie a kvalitnejšie výrobky pre Vašich zákazníkov. Výrobky sú zároveň ľahšie stráviteľné (chlieb, pečivo, jemné pečivo, plundrové výrobky a pod.) a zostávajú dlhšie čerstvé a šťavnaté, ale zjete ich skôr, než to stihnete zistiť::)

A čo je super - viete ich navzájom dobre kombinovať a pridať ich napr. do kváskového chleba, pečiva alebo vianočky.

Čo Vás čaká v katalógu: 8 typov bezéčkových zápar z radu SILKGRAIN**Silkgrain Natura****Silkgrain Ebony****Silkgrain Onion Garlic****Silkgrain Spelt****Silkgrain Chia****Silkgrain Sonnen Müsli****Silkgrain Legim****Silkgrain pumpkin carrot**



Ľubomír Kramár

hlavný pekársky technológ

Lepšie pre zákazníka a zároveň lepšie pre spotrebiteľa.

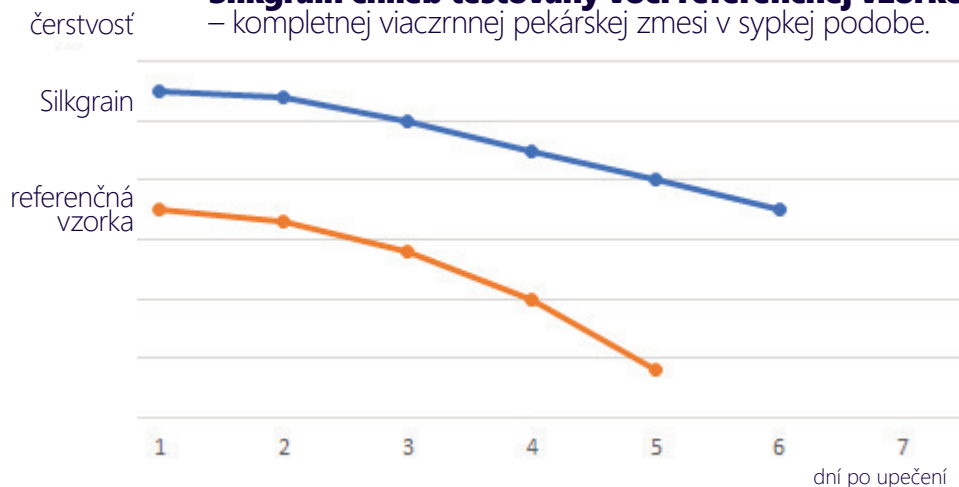
To je naše heslo v rámci OneZeelandia a nášho **prístupu k výrobkom** ako spoločensky zodpovednej spoločnosti (program CSR).

Spotrebitelia už pár rokov vnímajú segment potravín viac citlivo, čo sa týka obsahu éčok a hľadajú viac zdravé potraviny, chlieb a pečivo nevynímajúc.

Nechajte sa teda inšpirovať. A neváhajte kombinovať.

Tím Zeelandia s.r.o.

Silkgrain chlieb testovaný voči referenčnej vzorke
– kompletnej viaczrnnej pekárskej zmesi v sypkej podobe.





Silkgrain Natura

Hlavné zložky:

tekutý pšeničný kvas bez éčok
pšeničné zrná
ražné zrná
ľanové semienka
slnečnicové semienka
soľ 1,2 %

Odporúčané dávkovanie:

75 - 100 % na množstvo múky

Stálica v sortimente- prvá voľba zákazníkov Plná zrn

História zápar na Slovensku v rámci Zeelandie začala práve s touto skvelou obilnou záparou.

Chlieb a pečivo Silkgrain Natura (predtým VZ 100 obilná zápara, Mr. Korn Natura) si našlo stále miesto na pultoch predajní a v srdciach spotrebiteľov, ktorí ocenili krásny a bohatý vzhľad dalamánok a mäkké zrníčka v striedke chleba, ich výbornú chuť a ľahkú stráviteľnosť výrobkov.



Obilný chlieb Silkgrain Natura

Pre 500 g chlieb.

Základná receptúra:

Cesto:

- 90,0 % pšeničná múka T 650
- 10,0 % ražná múka T 930
- 70,0 % **Silkgrain Natura**
- 1,3 % **Molkesauer**
- 0,3 % **Gamma Bonpano**
- 1,0 % **Jung Multistabil Plus**
- 3,5 % čerstvé droždie
- 2,0 % soľ
- 65,0 % voda cca

Dozdobenie:

- 7,0 % **Decoration Grit**

Technologický postup:

Cesto sa pripravuje na záraz.

Miešanie: 4 min. pomaly a 5 min. rýchlo.

Teplota cesta: 28 – 29 °C.

Čas zrenia cesta: v celku 15 – 20 minút.

Pretužíme a necháme stáť ešte 10 minút.

Navážka na 1 ks: 600 g.

Potom tvarujeme do požadovaného tvaru, obalíme v Decoration Grit a ukladáme do ošatiek alebo voľne na plechy. Dáme do kysiarne.

Kysnutie: 45 – 50 minút pri 30 °C a 75 % rel. vlhkosti.

Pečenie:

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

II. 220 °C, bez pary, po 2 min. otvoriť odťah, 15 minút,

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

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

Po upečení potrieme vodou.



Dalamánka Silkgrain Natura

Pre 80 g dalamánky.

Základná receptúra:

Cesto:

90,0 %	pšeničná múka T 512
10,0 %	ražná múka T 930
75,0 %	Silkgrain Natura
1,0 %	NON-E Premiumback
4,0 %	čerstvé droždie
2,2 %	soľ
57,0 %	voda cca

Dozdobenie:

8,0 %	Decoration Grit
-------	------------------------

Technologický postup:

Doba miesenia: 6 min. pomaly a 4 min. rýchlo.
Teplota cesta je 27 – 29 °C. Zrenie cesta 10 – 15 minút.
Zo surovín zamiesime cesto, ktoré rozvážeme na presy o požadovanej hmotnosti.
Cestové kusy následne tvarujeme do tvaru dalamánok, obalíme v posype a ukladáme na plechy. Dáme nakysnúť a pečieme. V polovici kysnutia narežeme a dáme dokysnúť.

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, 10 minút,
- III. 240 °C, bez pary, otvorený odťah, 5 minút.

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



Viaczrnné tyčinky Silkgrain Natura

Pre 80 g tyčinky.

Základná receptúra:

Cesto:

- 90,0 % pšeničná múka T 512
- 10,0 % ražná múka T 930
- 60,0 % **Silkgrain Natura**
- 15,0 % **Nordix croissant 15**
- 6,0 % čerstvé droždie
- 2,2 % soľ
- 57,0 % voda cca

Na prevaľovanie:

- 40,0 % Zeelandia marg. ťažný-pláty

Dozdobenie:

- 6,0 % **Seedmix**

Technologický postup:

Cesto sa pripravuje na záraz.

Miešanie: 4 min. pomaly a 5 min. rýchlo.

Teplota cesta: 27 – 29 °C.

Čas zrenia cesta: v celku 10 – 15 minút.

30-dielna delička: pres 2820 g.

Prekladáme ťažným margarínom, 3x4x3, finálna hrúbka cesta je 7 mm. Krájame na 12x4 cm.

Povrch potrieme vodou a posypeme Seedmixom.

Tyčinky ukladáme na plechy a necháme nakysnúť.

Kysnutie: 45 – 55 minút pri 30 °C a 75 % rel. vlhkosti.

Pečenie:

I. 210 °C, s parou, zatvorený odťah, 2 minúty,

II. 190 °C, bez pary, zatvorený odťah, 9 minút,

III. 190 °C, bez pary, otvorený odťah, 4 minúty.

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



Silkgrain Ebony (sójová zápara)

Hlavné zložky:

tekutý špaldový kvas bez éčok

sójové bôby 14%

slnečnicové semienka

ľanové semienka

soľ 1,2 %

Odporúčané dávkovanie:

50 - 100 % na množstvo múky

Sója v prírodnom kvase

Silkgrain Ebony bola prvá zápara už s prírodným kvasom v našom sortimente. Vyskúšajte využitie sójovej zápary v pekárni. Ľahko s ňou pripravíte rôzne varianty chleba a pečiva. Stačí sa pohrať s pomerom múk a dávkovaním zápary a dostanete tak jedinečný ražno-pšeničný chlieb, pšenično-ražný chlieb, modernú a chutnú sójovú bagetu alebo pečivo. Silkgrain Ebony zabezpečí, že si každý spotrebiteľ vyberie to svoje.



Fit chlebík so sójou Silkgrain Ebony

Pre 400 g chlebík.

Základná receptúra:

Cesto:

100,0 %	ražná múka T 930
70,0 %	Silkgrain Ebony
1,0 %	Jung Multistabil Plus
3,0 %	čerstvé droždie
2,0 %	soľ
50,0 %	voda cca

Technologický postup:

Cesto sa pripravuje na záraz.

Miešanie: 7 min. pomaly a 3 min. rýchlo.

Teplota cesta: 27 – 28 °C.

Čas zrenia cesta: v celku 15 – 20 minút.

Navážka na 1 ks: 480 g.

Cesto tvarujeme do požadovaného tvaru, vkladáme do hranatých alebo okrúhlych foriem.

Dáme do kysiarne.

Kysnutie: 40 – 45 minút pri 30 °C a 75 % rel. vlhkosti.

Pečenie:

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

II. 230 °C, bez pary, po 2 min. otvoriť odťah, 7 minút,

III. 190 °C, bez pary, otvorený odťah, 51 minút.

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

Po upečení potrieme vodou.



Bageta/Dlháň Silkgrain Ebony

Pre 150 g bagety.

Základná receptúra:

Cesto:

80,0 %	pšeničná múka T 650
20,0 %	ražná múka T 930
100,0 %	Silkgrain Ebony
2,0 %	čerstvé droždie
2,2 %	soľ
1,0 %	Zelafresh
43,0 %	voda cca

Technologický postup:

Doba miesenia: 3 min. pomaly a 5 min. rýchlo.
Teplota cesta je 27 – 28 °C. Zrenie cesta 15 – 20 minút.
Zo surovín zamiesime voľnejšie cesto, ktoré delíme na požadovanú hmotnosť.
Navážka na 1 ks je 180 g. Tvarujeme do tvaru bagiet.
Dáme nakysnúť a pred pečením narežeme šikmo 2 až 3x.

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

Pečenie:

- I. 250 °C, s parou, zatvorený odťah, 3 minúty,
- II. 240 °C, bez pary, zatvorený odťah, 5 minút,
- III. 230 °C, bez pary, zatvorený odťah, 7 minút.

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



Pletenky Silkgrain Ebony

Pre 100 g pletenky.

Základná receptúra:

Cesto:

90,0 %	pšeničná múka T 512
10,0 %	ražná múka T 930
35,0 %	Silkgrain Ebony
1,0 %	NON-E Premiumback
4,0 %	čerstvé droždie
2,0 %	soľ
36,0 %	voda cca

Technologický postup:

Doba miesenia: 3 min. pomaly a 5 min. rýchlo.
Teplota cesta je 28 – 29°C. Zrenie cesta 10 – 15 minút.
Zo surovín zamiesime cesto, ktoré delíme na 30-dielnej deličke: pres 3 600 g. Navážka na 1 ks je 120 g.
Tvarujeme do tvaru pečiva/pleteniek.
Dáme nakysnúť.

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. 210 °C, bez pary, zatvorený odťah, 4 minúty.

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



Silkgrain Spelt (špalda)

Hlavné zložky:

tekutý špaldový kvas bez éčok

špaldové zrná 45 %

soľ 1,0 %

Odporúčané dávkovanie:

50 - 100 % na množstvo múky

Oblíbená voľba zákazníkov a spotrebiteľov

Špalda a s ňou spojené pekárske výrobky sú stálym trendom v oblasti viaczrnných zmesí, záparu nevynímajúc. Navyše so záparou sa omnoho ľahšie pracuje, zrná špaldy sa nemusia vopred namáčať a sú vo výrobku príjemne mäkké a ľahko stráviteľné.

Ako bonus Zeelandia zaručuje, že kvalita vybraných zŕn do zápary je naozaj tá najvyššia a prechádza detailným hodnotením kvality, detektormi kovov a čistením pred samotným spracovaním vo výrobe.



Špaldový chlieb

Pre 500 g chlieb.

Základná receptúra:

Cesto:

90,0 %	pšeničná múka T 650
10,0 %	ražná múka T 930
50,0 %	Silkgrain Spelt
1,0 %	Jung Multistabil Plus
3,0 %	čerstvé droždie
2,0 %	soľ
65,0 %	voda cca

Technologický postup:

Cesto sa pripravuje na záraz.

Miešanie: 4 min. pomaly a 5 min. rýchlo.

Teplota cesta: 27 – 29 °C.

Čas zrenia cesta: v celku 15 – 20 minút.

Pretužíme a necháme stáť ešte 10 minút.

Navážka na 1 ks: 600 g.

Tvarujeme do tvaru veku a ukladáme do ošatiek.

Dáme do kysiarne. Pred pečením narežeme.

Kysnutie: 40 – 45 minút pri 30 °C a 75 % rel. vlhkosti.

Pečenie:

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

II. 230 °C, bez pary, po 2 min. otvoriť odťah, 10 minút,

III. 200 °C, bez pary, otvorený odťah, 24 minút.

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



Špaldové pečivo/žemle/bagety

Pre 90 g pečivo.

Základná receptúra:

Cesto:

90,0 %	pšeničná múka T 650
10,0 %	ražná múka T 930
50,0 %	Silkgrain Spelt
1,5 %	NON-E Premiumback
4,0 %	čerstvé droždie
2,2 %	soľ
4,0 %	slniečnicový olej
51,0 %	voda cca

Technologický postup:

Doba miesenia: 3 min. pomaly a 5 min. rýchlo.
Teplota cesta je 27 – 29°C. Zrenie cesta 15 – 20 minút.
Zo surovín zamiesime cesto, ktoré delíme na 30-dielnej deličke: pres 3 240 g. Navážka na 1 ks je 108 g.
Tvarujeme do tvaru pečiva/žemlí/bagety a pod.
Ukladáme na plechy. Dáme nakysnúť. Pred pečením bagety môžeme narezať.

Kysnutie: 45 – 50 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. 240 °C, bez pary, otvorený odťah, 4 minúty.

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



Špaldový závin s makom, orechmi, kakaom

Pre 350 g závin s náplňou.

Základná receptúra:

Cesto:

100,0 %	pšeničná múka T 512
20,0 %	Korent Europe
50,0 %	Silkgrain Spelt
6,0 %	čerstvé droždie
1,0 %	soľ
5,0 %	cukor kryštál
55,0 %	voda cca

Náplň:

110,0 %	prípravená
	Plnka maková Premium alebo
	Plnka orechová Premium alebo
	Kakao - klasik

Dozdobenie:

5,0 %	Tekutá vaječná melanz
-------	-----------------------

Technologický postup:

Cesto sa pripravuje na záraz.

Miešanie: 5 min. pomaly a 5 min. rýchlo.

Teplota cesta: 25 – 27 °C.

Čas zrenia cesta: v celku 10 – 15 minút.

Navážka na 1 ks:

cesto 283 g + náplň 131 g + 6 g melanz

Tvarujeme do tvaru placky, plníme pripravenou náplňou. Stočíme do závinov a ukladáme uzáverom dolu na plechy. Dáme do kysiarne.

Kysnutie: 45 – 55 minút pri 30 °C a 75 % rel. vlhkosti.

Pečenie:

I. 205 °C, s parou, zatvorený odťah, 5 minút,

II. 200 °C, bez pary, zatvorený odťah, 7 minút,

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

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



Silkgrain CHIA

Hlavné zložky:

chia semienka 17%

ocot

soľ 1,4 %

Odporúčané dávkovanie:

50 % na množstvo múky*

*odporúčané množstvo by sa podľa
legislatívy nemalo prekračovať

Chia pripravená na pečenie

Silkgrain Chia zaručí pekárovi tú správnu šťavnatú striedku bez vysychania počas viacerých dní.

Princíp zápary sa prejavuje právu tu priam ukážkovo v porovnaní s použitím suchej chia zmesi vs. zápary.

Po upečení chleba alebo pečiva si výrobky zachovávajú omnoho dlhšiu čerstvosť a mäkkosť, nakoľko chia zápara neustále uvoľňuje vlhkosť do striedky a nie naopak ako to je u suchej zmesi. Spotrebitelia tak nemajú problém s krájaním chleba, s mrvením striedky a pod.



CHIA chlieb

Pre 405 g chlieb.

Základná receptúra:

Zápara:

10,0 % zemiakové vločky

40,0 % voda do zápary

Cesto:

90,0 % pšeničná múka T 650

10,0 % ražná múka T 930

50,0 % **Silkgrain Chia**

1,0 % **Zela Sauer Liquid**

3,5 % čerstvé droždie

1,8 % soľ

16,0 % voda cca

Technologický postup:

Cesto sa pripravuje na záraz.

Miešanie: 6 min. pomaly a 3 min. rýchlo.

Teplota cesta: 28 – 29 °C.

Čas zrenia cesta: v celku 5 – 10 minút.

Navážka na 1 ks: 486 g.

Tvarujeme do tvaru veki a ukladáme do ošatiek alebo

voľne na plechy.

Dáme do kysiarne. Pred pečením narežeme.

Kysnutie: 50 – 55 minút pri 30 °C a 75 % rel. vlhkosti.

Pečenie:

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

II. 230 °C, bez pary, po 3 min. otvoriť odťah, 14 minút,

III. 190 °C, bez pary, otvorený odťah, 18 minút.

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



Chia pečivo

Pre 70 g pečivo.

Základná receptúra:

Cesto:

100,0 %	pšeničná múka T 512
50,0 %	Silkgrain Chia
2,0 %	Lactorex originál
4,0 %	čerstvé droždie
2,0 %	soľ
25,0 %	voda cca

Technologický postup:

Doba miesenia: 4 min. pomaly a 5 min. rýchlo.
Teplota cesta je 27 - 28°C. Zrenie cesta 5 – 10 minút.
Zo surovín zamiesime cesto, ktoré delíme na 30-dielnej deličke: pres 2 520 g. Navážka na 1 ks je 84 g.
Tvarujeme do tvaru pečiva/žemlí/bagetky a pod.
Ukladáme na plechy. Dáme nakysnúť. Pred pečením bagetky môžeme narezať.

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

Pečenie:

- I. 240 °C, s parou, zatvorený odťah, 4 minúty,
- II. 230 °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.



Chia croissanty

Pre 75 g croissanty.

Základná receptúra:

Cesto:

100,0 %	pšeničná múka T 512
30,0 %	Silkgrain Chia
15,0 %	Nordix croissant 15
8,0 %	čerstvé droždie
3,0 %	soľ
5,0 %	cukor kryštál
25,0 %	voda cca

Na prevaľovanie:

45,0 %	Zeelandia marg. ťažný-pláty
--------	------------------------------------

Dozdobenie:

5,0 %	Tekutá vaječná melanž
-------	-----------------------

Technologický postup:

Cesto sa pripravuje na záraz.

Miešanie: 4 min. pomaly a 5 min. rýchlo.

Teplota cesta: 26 – 28 °C.

Čas zrenia cesta: v celku 10 – 15 minút.

30-dielna delička: pres 2 643 g.

Prekladáme ťažným margarínom 3x3x3,

finálna hrúbka cesta je 3 mm.

Vykrojíme trojuholníky a stočíme ich do tvaru

croissantov. Ukladáme na plechy a necháme nakysnúť.

Kysnutie: 50 – 60 minút pri 30 °C a 75 % rel. vlhkosti.

Pečenie:

I. 210 °C, s parou, zatvorený odťah, 2 minúty,

II. 190 °C, bez pary, zatvorený odťah, 9 minút,

III. 190 °C, bez pary, otvorený odťah, 4 minúty.

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



Silkgrain Onion Garlic (cibuľa cesnak)

Hlavné zložky:

tekutý pšeničný kvas bez éčok
pšeničné zrná, ražné zrná
ľanové semienka
slniečnicové semienka
sušený cesnak 3 %
sušená cibuľa 2 %
soľ 1,4 %

Odporúčané dávkovanie:

50 % na množstvo múky

Chuť a jedinečnosť cibule a cesnaku

Žiadna grilovačka (barbeque) a žiadne posedenie pri pivku a dobrej klobáske sa nezaobíde bez cibuľovo - cesnakového chleba alebo pečiva. Chuť cesnaku a cibule je zároveň správne vyvážená tak, aby chutila väčšine spotrebiteľov. Vyhrajte sa so Silkgrain Onion Garlic a pripravte svojim zákazníkom vzhľadovo zaujímavé výrobky ako je napríklad Zbojnícky bochník, ktorý si radi medzi sebou pri grilovačke podelia.

Receptúru na Zbojnícky bochník a ďalšie receptúry nájdete na našom webe www.zeelandia.sk alebo si ich požiadajte od Vášho Obchodného zástupcu.



Cibuľovo-cesnakový chlieb so záparou

Pre 500 g chlieb.

Základná receptúra:

Cesto:

85,0 %	pšeničná múka T 650
15,0 %	ražná múka T 930
50,0 %	Silkgrain Onion Garlic
1,0 %	NON-E Stabilizátor chleba
	a pečiva
3,0 %	čerstvé droždie
2,0 %	soľ
66,0 %	voda cca

Technologický postup:

Cesto sa pripravuje na záraz.

Miešanie: 6 min. pomaly a 3 min. rýchlo.

Teplota cesta: 27 – 29 °C.

Čas zrenia cesta: v celku 15 – 20 minút.

Navážka na 1 ks: 600 g.

Tvarujeme do tvaru veku a ukladáme do ošatiek alebo voľne na plechy.

Dáme do kysiarne. Pred pečením narežeme.

Kysnutie: 40 – 45 minút pri 30 °C a 75 % rel. vlhkosti.

Pečenie:

I. 245 °C, s parou, zatvorený odťah, 2 minúty,

II. 230 °C, bez pary, po 2 min. otvoriť odťah, 14 minút,

III. 220 °C, bez pary, otvorený odťah, 16 minút.

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



Delená bageta cibuľa-cesnak

Pre 110 g bagety.

Základná receptúra:

Cesto:

- 90,0 % pšeničná múka T 512
- 10,0 % ražná múka T 930
- 50,0 % **Silkgrain Onion Garlic**
- 1,5 % **Lactorex originál**
- 4,0 % čerstvé droždie
- 2,0 % soľ
- 50,0 % voda cca

Dozdobenie:

ražná múka T 930 na posyp

Náš tip:

Ideálna ku grilovanému mäsku, barbeque klobáske, k pivu a vínu nielen počas letného obdobia.

Technologický postup:

Doba miesenia: 4 min. pomaly a 5 min. rýchlo.

Teplota cesta je 26 – 28°C. Zrenie cesta 10 – 15 minút.

Zo surovín zamiesime cesto, ktoré delíme na požadovanú hmotnosť. Pres: 1 980 g, 30-dielna delička.

Navážka na 1 ks je 132 g. Tvarujeme do tvaru bagiet.

Dáme nakysnúť a v polovici kysnutia narazíme kartou.

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

Pečenie:

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

II. 210 °C, bez pary, zatvorený odťah, 13 minút,

III. 190 °C, bez pary, otvorený odťah, 2 minúty.

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



Oškvarkovo-cibuľové pagáče

Pre 75 g pagáč.

Základná receptúra:

Cesto:

100,0 %	pšeničná múka T 512
50,0 %	Silkgrain Onion Garlic
1,5 %	Lactorex originál
5,0 %	čerstvé droždie
2,0 %	soľ
20,0 %	Oškvarky bravčové pek. mleté
51,0 %	voda cca

Dozdobenie:

5,0 %	Tekutá vaječná melanž
-------	-----------------------

Technologický postup:

Doba miesenia: 4 min. pomaly a 5 min. rýchlo.
Teplota cesta je 26 – 28°C. Zrenie cesta 10 – 15 minút.
Zo surovín zamiesime cesto, ktoré delíme na 30-dielnej deličke: pres 2 642 g. Navážka na 1 ks je 88 g.
Tvarujeme do tvaru žemli, dáme podkysnúť, v polovici kysnutia roztlačíme do placky. Pred pečením potrieme melanžou alebo mašľovacím prípravkom Oxev.

Kysnutie: 45 – 50 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. 240 °C, bez pary, otvorený odťah, 3 minúty.

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



Silkgrain pumpkin carrot (tekvica mrkva)

Hlavné zložky:

tekutý ovsený kvas bez éčok

mrkva 30 %

tekvicové semienka 15 %

ľanové semienka

slniečnicové semienka

soľ 2,0 %

Odporúčané dávkovanie:

50-100 % na množstvo múky

Ideálne aj pre vegetariánov

Táto skvelá zápara ide v trende plant-based, je bohatá nielen na ovos ale aj mrkvu a tekvicu.

Pekný vzhľad na reze a skutočne dobrá chuť presvedčí aj spotrebiteľov, ktorí čoraz viac riešia čo si naozaj kúpia a zjedia z pekárskeho sortimentu.

Pripravíte z nej skvelý rustikálny chlieb a bagety, ale zároveň je ideálna aj na prípravu plundrových výrobkov plnených zeleninovými a dokonca ovocnými gémi. Alebo jednoducho ako prídavok do kváskového chleba.



Mrkvovo-tekvicový rustikálny chlieb

Pre 600 g chlieb.

Základná receptúra:

Cesto:

85,0 %	pšeničná múka T 650
15,0 %	ražná múka T 930
50,0 %	Silkgrain pumpkin carrot
1,0 %	NON-E Stabilizátor chleba
	a pečiva
3,0 %	čerstvé droždie
2,1 %	soľ
63,0 %	voda cca

Technologický postup:

Cesto sa pripravuje na záraz.

Miešanie: 5 min. pomaly a 4 min. rýchlo.

Teplota cesta: 28 – 29 °C.

Čas zrenia cesta: v celku 15 – 20 minút.

Navážka na 1 ks: 720 g.

Tvarujeme do guľatého tvaru, obalíme v ražnej múke a vložíme do ošátky uzáverom dolu.

Dáme do kysiarne.

Kysnutie: 40 – 45 minút pri 30 °C a 75 % rel. vlhkosti.

Pečenie:

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

II. 230 °C, bez pary, po 2 min. otvoriť odťah, 8 minút,

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

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



Mrkvovo-tekvicová bageta

Pre 120 g bagety.

Cesto:

100,0 %	pšeničná múka T 512
50,0 %	Silkgrain pumpkin carrot
1,8 %	Lactorex originál
4,0 %	slniečnicový olej
4,0 %	čerstvé droždie
2,5 %	soľ
42,0 %	voda cca

Technologický postup:

Doba miesenia: 5 min. pomaly a 4 min. rýchlo.
Teplota cesta je 28 – 29°C. Zrenie cesta 10 – 15 minút.
Zo surovín zamiesime cesto, ktoré delíme na požadovaný
hmotnosť. Pres: 4 320 g, 30-dielna delička.
Navážka na 1 ks je 144 g. Tvarujeme do tvaru bagiet.
Dáme nakysnúť 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, po 3 min. otvoriť odťah, 10 minút,
- III. 210 °C, bez pary, zatvorený odťah, 2 minúty.

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



Tekvicovo-mrkvová šatôčka s marhuľkou

Pre 100 g šatôčku s náplňou.

Základná receptúra:

Cesto:

100,0 %	pšeničná múka T 512
30,0 %	Silkgrain pumpkin carrot
15,0 %	Nordix croissant 15
8,0 %	čerstvé droždie
5,0 %	cukor kryštál
1,8 %	soľ
38,0 %	voda cca

Na prevaľovanie:

40,0 %	Zeelandia marg. ťažný-pláty
--------	------------------------------------

Náplň:

90,0 %	Plnka marhuľka termostabilná
--------	-------------------------------------

Dozdobenie:

5,0 %	Ľutá vaječná melanž
-------	---------------------

Technologický postup:

Doba miesenia: 5 min. pomaly a 4 min. rýchlo.
Teplota cesta je 21 – 22 °C. Zrenie cesta 10 – 15 minút.
Zo surovín zamiesime cesto.
Prekladáme ťažným margarínom 3x4x3,
finálna hrúbka cesta je 3,5 mm.
Vykrojíme štvorce o rozmere 11x11 cm, naplníme
náplňou, uzavrieme a ukladáme na plechy.
Dáme nakysnúť. Pred pečením potrieme melanžou.

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

Pečenie:

- I. 230 °C, s parou, zatvorený odťah, 2 minúty,
- II. 210 °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.



Silkgrain Sonnen Müsli

Hlavné zložky:

tekutý ovsený kvas bez éčok
čistený ovos

ľanové semienka 7%

slnečnicové semienka 7%

chia semienka 6 %

quinoa biela semienka 3 %

konopné semienko 1 %

soľ 1,2 %

Odporúčané dávkovanie:

50-100 % na množstvo múky

Nová trendy zápara plná semienok

Chutná, bohatá na trendy semienka, univerzálne použiteľná pre chlieb, pečivo, sladké jemné pečivo, plundrové výrobky plnené sladkou alebo slanou náplňou, muffiny a pod. Silkgrain Sonnen Müsli splní všetky Vaše očakávania smerom k spotrebiteľovi dnešnej doby. Stane sa neoddeliteľnou súčasťou Vášho nakupovaného sortimentu počas roka, nakoľko výrobky z nej si spotrebitelia budú kupovať pravidelne aj počas celého týždňa.



Müsli chlieb so Silkgrain Sonnen Müsli

Pre 600 g chlieb.

Základná receptúra:

Cesto:

85,0 %	pšeničná múka T 650
15,0 %	ražná múka T 930
70,0 %	Silkgrain Sonnen Müsli
1,0 %	NON-E Premiumbäck
3,0 %	čerstvé droždie
2,0 %	soľ
53,0 %	voda cca

Dozdobenie:

7,0 %	Seedmix
-------	----------------

Technologický postup:

Cesto sa pripravuje na záraz.

Miešanie: 4 min. pomaly a 5 min. rýchlo.

Teplota cesta: 28 – 29 °C.

Čas zrenia cesta: v celku 15 – 20 minút.

Navážka na 1 ks: 700 g.

Tvarujeme do oválneho tvaru, obalíme v Seedmixe a vložíme do ošatky alebo voľne na plechy uzáverom dolu. Dáme do kysiarne.

Kysnutie: 45 – 50 minút pri 30 °C a 75 % rel. vlhkosti.

Pečenie:

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

II. 210 °C, bez pary, po 3 min. otvoriť odťah, 7 minút,

III. 190 °C, bez pary, otvorený odťah, 25 minút.

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



Müsli pečivo

Pre 80 g pečivo/pletenky.

Základná receptúra:

Cesto:

100,0 %	pšeničná múka T 512
60,0 %	Silkgrain Sonnen Müsli
1,0 %	NON-E Premiumback
4,0 %	čerstvé droždie
2,2 %	soľ
47,0 %	voda cca

Technologický postup:

Doba miesenia: 4 min. pomaly a 6 min. rýchlo.

Teplota cesta je 26 – 28°C. Zrenie cesta 15 – 20 minút.

Zo surovín zamiesime cesto, ktoré delíme na 30-dielnej deličke: pres 2 820 g. Navážka na 1 ks je 94 g.

Tvarujeme do tvaru rožka/žemlí/pletenky a pod.

Ukladáme na plechy. Dáme nakysnúť.

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.



Jemný müsli závin s makom, orechmi a škoricou

Pre 300 závin s náplňou.

Základná receptúra:

Cesto:

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

Náplň:

90,0 %	pripravená
	Plnka maková Premium alebo
	Plnka orechová Premium alebo
	hotová Škoricová náplň

Dozdobenie:

7,0 %	Tekutá vaječná melanž
-------	-----------------------

Technologický postup:

Cesto sa pripravuje na záraz.

Miešanie: 4 min. pomaly a 5 min. rýchlo.

Teplota cesta: 26 – 28 °C.

Čas zrenia cesta: v celku 10 – 15 minút.

Pres: 1 217 g. Rozvážime na 5 ks á 243 g.

Po vyzretí rozgúľame na plát, natrieme pripravenou náplňou a stočíme do plátov, ktoré potom po dĺžke rozkrojíme a prekladáme do tvaru vrkoča.

Ukladáme na plechy, necháme nakysnúť a pred pečením mašľujeme melanžou.

Kysnutie: 40 – 45 minút pri 30 °C a 75 % rel. vlhkosti.

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.



Silkgrain Legim

Hlavné zložky:

tekutý ovsený kvas bez éčok

zelená šošovica 15 %

mungo fazuľa 15 %

červená paprika

mrkva

sušená cibuľa

soľ 2 %

Odporúčané dávkovanie:

50-100 % na množstvo múky

Plnohodnotné bielkoviny v zápare

Jedna z najnovších zápar v ponuke Zeelandia spoločností. Okrem toho, že je prírodná a bez obsahu prídavných látok, nesie v sebe ďalšiu jedinečnú vlastnosť.

Hlavnými surovinami je šošovica a mungo fazuľka, ktoré majú vysoký obsah bielkovín, ale navyše v receptúrach v kombinácii s pšenicom a ražou vytvárajú tzv. kompletnú bielkovinu. Tá je pre telo človeka veľmi prospešná nielen z hľadiska zdravého životného štýlu.



Strukovinový chlieb LEGIM

Pre 500 g chlieb.

Základná receptúra:

Cesto:

90,0 %	pšeničná múka T 650
10,0 %	ražná múka T 930
50,0 %	Silkgrain Legim
1,1 %	Molkesauer
0,3 %	Gamma Bonpano
3,0 %	čerstvé droždie
2,0 %	soľ
65,0 %	voda cca

Technologický postup:

Cesto sa pripravuje na záraz.

Miešanie: 4 min. pomaly a 5 min. rýchlo.

Teplota cesta: 28 – 29 °C.

Čas zrenia cesta: v celku 15 – 20 minút.

Navážka na 1 ks: 600 g.

Tvarujeme do tvaru veku alebo oválneho tvaru a vložíme do ošatky alebo voľne na plechy uzáverom dolu. Dáme do kysiarne.

Kysnutie: 45 – 50 minút pri 30 °C a 75 % rel. vlhkosti.

Pečenie:

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

II. 230 °C, bez pary, po 2 min. otvoriť odťah, 18 minút,

III. 210 °C, bez pary, otvorený odťah, 22 minút.

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



LEGIM strukovinová kocka

Pre 90 g kocky.

Základná receptúra:

Cesto:

100,0 %	pšeničná múka T 512
50,0 %	Silkgrain Legim
2,0 %	Lactorex originál
4,0 %	rastlinný olej
3,0 %	čerstvé droždie
2,0 %	soľ
43,0 %	voda cca

Technologický postup:

Doba miesenia: 5 min. pomaly a 5 min. rýchlo.
Teplota cesta je 26 – 27°C. Zrenie cesta 15 – 20 minút.
Zo surovín zamiesime cesto. Necháme vyzrieť.
Po vyzretí cesta rozgúľame na rolfixe poždovanú hrúbku cesta (10 mm). Rozkrájame pomocou radielka alebo Ruk-cuku na štvorce o rozmere 10x10 cm. Ukladáme na plechy a dáme kysnúť. Povrch môžeme posypať dekorom.

Kysnutie: 40 – 45 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, 3 minúty.

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



LEGIM bageta/pečivo

Pre 90 g rožky/pečivo/bagetky.

Základná receptúra:

Cesto:

100,0 %	pšeničná múka T 512
50,0 %	Silkgrain Legim
1,0 %	Lactorex originál
3,0 %	Zeelandia marg. Zeelback
4,0 %	čerstvé droždie
2,0 %	soľ
48,0 %	voda cca

Technologický postup:

Doba miesenia: 3 min. pomaly a 5 min. rýchlo.
Teplota cesta je 28 – 29°C. Zrenie cesta 10 – 15 minút.
Zo surovín zamiesime cesto, ktoré delíme na 30-dielnej deličke: pres 3 240 g. Navážka na 1 ks je 108 g.
Tvarujeme do tvaru rožka/žemlí/pletenky/bagetky a pod. Ukladáme na plechy. Dáme nakysnúť.

Kysnutie: 45 – 50 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, 3 minúty.

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

Nechajte sa inšpirovať našimi zmesami Silkgrain a kvalitnými pekárskymi prípravkami:

Rad výrobkov SILKGRAIN:

- 10000351 Mr. Korn Natura 15 kg (3x5 kg)
(prechod na Silkgrain Natura prebehne počas roka 2022)
- 10000392 Mr. Korn Chia 15 kg (3x5 kg)
(prechod na Silkgrain Chia prebehne počas roka 2022)
- 10003129 Silkgrain Spelt (špalda) 15 kg (3x5 kg)
- 10000398 Silkgrain Ebony (sója) 15 kg (3x5 kg)
- 10003128 Silkgrain Onion Garlic (cibuľa-cesnak) 15 kg (3x5 kg)
- 10002368 Silkgrain pumpkin carrot (tekvica-mrkva) 15 kg (3x5 kg)
- 10000428 Silkgrain Sonnen Müsli 15 kg (3x5 kg)

Naše bezéčkové pekárske prípravky ideálne v kombinácii so Silkgrain radom:

- 10000171 NON-E Premiumpack 25 kg
- 10002337 NON-E Stabilizátor chleba a pečiva 25 kg

Náplne pre pekárov:

- 10000483 Plnka orechová Premium 15 kg
- 10000484 Plnka maková Premium 15 kg
- 10000472 Kakao - Klasik 15 kg
- 10002667 Škoricová náplň 12 kg
- 10002684 Plnka marhuľka termostabilná 10 kg
- 10000867 Marhuľový gél 6 kg
- 10001152 Špenátová náplň s brokolicou 5 kg
- 10001151 Pizza kečup - pikant 5 kg
- 10001166 Zela Pizza Sauce 11 kg
- 10001153 Bolognese 5 kg

Dekorácie - posypy: bez éčok

- 10002513 Seedmix 5 kg
- 10002527 Decoration Grit 5 kg
- 10000584 Decor Slniečko 20 kg



Nechajte sa inšpirovať našimi zmesami Silkgrain a kvalitnými pekárskymi prípravkami:

Ďalšie prípravky a zmesi použité v katalógu:

- 10000281 Molkesauer - pastovitý kvas 20 kg
- 10000271 Zela Sauer Liquid - tekutý kvas 11 kg
- 10000001 Lactorex originál - prípravok na pečivo a jemné pečivo 25 kg
- 10002503 Gamma Bonpano - koncentrovaný prípravok na chlieb a pečivo 20 kg
- 10000019 Jung Multistabil Plus - stabilizátor chleba a pečiva 25 kg
- 10002595 Zelafresh - pre čerstvosť a mäkkosť chleba a pečiva 25 kg
- 10002548 Nordix croissant 15 - pre plundrové výrobky a mrazenie 25 kg
- 10002516 Korent Europe - zmes pre jemné pečivo s citr. chuťou 20 kg

Ostatné suroviny použité v receptúrach:

- 10002678 Tekutá vaječná melanž 10 kg
- 10000661 Zeelandia margarín ťažný-pláty 10 kg (5 x 2 kg)
- 10002655 Zeelandia margarín Zeelback 20 kg (4 x 5 kg)
- 10002670 Oškvarky bravčové pek. mleté 10 kg

a mnoho ďalších prípravkov a surovín, ktoré sú ideálne v kombinácii so Silkgrain radom nájdete v ponuke Zeelandie. Stačí si vybrať tú svoju kombináciu.

V prípade záujmu neváhajte kontaktovať svojho Obchodného zástupcu a požiadať o testovacie pečenie na Vašej prevádzke.



keepexploring.

Prelistujte si náš nový katalóg a nechajte sa inšpirovať.

Ak vás zaujme jeden, dva alebo viacero typov
pekárskych výrobkov so záparou podľa priložených
receptúr budeme veľmi radi.

Spolu sme schopní udávať trendy na trhu alebo ich
upraviť a ovplyvniť tak chute a typy výrobkov, ktoré si
spotrebitelia kupujú, a tak posunúť aj naše malé Slovensko
na vyššiu úroveň v kvalite a chuti pekárskych výrobkov.

Tešíme sa na spoluprácu s Vami.

Tím Zeelandia s.r.o.

Kontakty:

Country Manager:

Tomáš Žalobín

00421 905 968 822 tomas.zalobin@zeelandia.sk

Obchodný tím:

Kamila Vangorová

00421 905 968 824 kamila.vangorova@zeelandia.sk

Zuzana Ontková Feketeová

00421 905 968 823 zuzana.feketeova@zeelandia.sk

Marián Krcho

00421 915 885 392 marian.krcho@zeelandia.sk

Helena Čengerová

00421 905 696 162 helen.cengerova@zeelandia.sk

Jana Košová

00421 915 885 399 jana.kosova@zeelandia.sk

Technologický tím:

Ľubomír Kramár

00421 915 885 397 lubomir.kramar@zeelandia.sk

Eva Dusková

00421 911 790 750 eva.duskova@zeelandia.sk

Marketing Manager:

Jarmila Farkašová

00421 905 968 819 jarmila.farkasova@zeelandia.sk

Quality Manager:

Eugénia Lengyelová

00421 905 968 818 eugenia.lengyelova@zeelandia.sk

Veríme, že Vás **naš katalóg zaujal** a prajeme Vám **úspešné pečenie** s našim **Silkgrain** radom obilných a zeleninových zápar počas celého roka.

Tím Zeelandia s.r.o.

keep**exploring.**

Zeelandia s.r.o.

Družstevná 44
044 42 Rozhanovce

Call centrum: 0800 100 707; 0800 101 328
objednavky@zeelandia.sk

email: zeelandia@zeelandia.sk
www.zeelandia.sk

FCB:

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

Instagram:

https://www.instagram.com/zeelandia_slovenska_republika/

LinkedIn:

<https://www.linkedin.com/company/zeelandia-slovenská-republika/>

Video Silkgrain Onion Garlic s technologickým postupom

Barbeque receptúry: <https://youtu.be/dbUEaPa2TJg>

a ďalšie videá nájdete na našom **Youtube kanáli Zeelandia Slovensko**

<https://www.youtube.com/channel/UCIAqr-4l8cTC6muGjfG6BJw>



keep**exploring.**