

**Zdravo, chutne a
výhodne od Zeelandia**





Zdravo, chutne a výhodne

V katalógu nájdete súhrn **inovovaných pekárskych receptúr**, ktoré sme **obohatili o nové moderné prípravky** do chleba a pečiva, pričom sme sa zamerali hlavne na **chuť, čerstvosť** a na **zmesi**, ktoré sú **prirodzene spotrebiteľmi považované za zdravšie**.

Pod vedením nášho **nového technológa** sme pre Vás pripravili **aktualizované a prepracované receptúry** pre rad výrobkov **SILKGRAIN, PANOPLUS** a ich kombinácie, ktoré sú svojim zložením a typom stále veľmi žiadané.

Zároveň sme do výberu zaradili aj **Jung Roggo** a **Pravdivo ražnú zmes**, ktoré sú svojou **jedinečnosťou** a **jednoduchou prípravou** ideálne pre každého pekára.

Nakoľko pekárske výrobky by mali byť **nielen zdravé, výhodné**, ale aj **chutné**, nájdete tu **inšpiráciu** aj na výrobky z **DROŽDOVKY**.

V receptúrach sú použité **novinky** **AMORE L SOFT WHEAT** a **MAXIMO FRESH**, ktoré **vylepšia chuť, vôňu** aj **štruktúru** chleba a pečiva, a zároveň **zabezpečia jeho čerstvosť** a **mäkkosť** po celú dobu jeho trvanlivosti.

Veríme, že si z našich **nových** a **moderných** receptúr určite **vyberiete**.

keep**exploring.**



Pawel Krzyzanowski

hlavný pekársky
technolog

Zdravo, chutne a výhodne

Vážení pekári, obchodní partneri a zákazníci,

som veľmi potešený a je mi ctou, že Vám ako nový pekársky technolog spoločnosti Zeelandia môžem **predstaviť niekoľko skvelých výrobkov a inovácií**, pri ktorých som sa počas ich zrodzenia **zameril hlavne na dnešné potreby rodín**.

Preto v katalógu nájdete produkty, ktoré sú **nielen zdravé a chutné**, ale zároveň **aj cenovo prijateľné** a svojou chuťou a vôňou Vám **pripomenú vôňu domova**.

Receptúry nie sú komplikované a ani časovo náročné, dávkovanie je optimalizované tak, aby si ich mohol **dovoliť každý**.

Všetky použité zmesi Vás **určite prekvapia svojou chuťou**, a preto **verím**, že si **určite vyberiete hneď niekoľko z nich**.

Tak poďme spoločne do toho!

Váš Pawel



VÝHODNÉ KOMBINOVANIE

To, že sa **kvasové zápary Silkgrain** dajú medzi sebou výborne **kombinovať**, dokazuje aj tento skvelý **špaldovo-cibuľový chlebík**.

V receptúre sa výborne skombinovali **Silkgrain Spelt** (špalda) a **Silkgrain Onion&Garlic** (cibuľa&cesnak).

Navyše sme do receptúry použili **bezéčkový** prípravok **NON-E Premiumpack** a našu **novinku Maximo Fresh**, a to pre ešte lepšiu **čerstvosť** a **mäkkosť** chleba. **Spotrebitelia** si tak **chlieb vychutnajú** čo **najdlhšie**.

Skombinovaním zmesí a zápar si zároveň vytvoríte svoju **vlastnú, jedinečnú verziu** receptúry s optimálnym % dávkovania.



Zálesácky chlieb

Chlieb á 600 g.

Cesto:

- 100 % pšeničná múka T 650
- 30 % **Silkgrain Spelt** (špalda)
- 25 % **Silkgrain Onion&Garlic**
- 1 % **NON-E Premiumbak**
- 1,5 % **Maximo Fresh**
- 2 % soľ
- 2 % čerstvé droždie
- 62 % voda cca



Technologický postup:

Miešanie: 4 minúty pomaly a 5 minút rýchlo.

Teplota cesta: 27 – 28 °C.

Z pripravených surovín zamiesime voľnejšie cesto a necháme vyzrieť.

Doba zrenia: 15 – 20 minút.

Po vyzretí cesta rozvážeme na požadovanú hmotnosť 690 g a vytvarujeme do tvaru veku.

Uložíme do ošatiek, dáme do kysiarne nakysnúť.

Kysiareň: 40 – 50 minút, pri teplote 30 °C a relatívnej vlhkosti 75 %.

Po nakysnutí vyklopíme a vložíme do zaparenej pece a pečieme.

Pečenie:

I. 240 °C, s parou, zatvorený odťah, 5 minút,

II. 210 °C, bez pary, otvorený odťah, po 2. min. zatvoriť odťah, 20 minút,

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

Celková doba pečenia je 25 – 30 minút v závislosti od typu pece a navážky.

Jednoznačné výhody pre Vás a spotrebiteľa:

Dosiahnite maximum z kombinácie zápar Silkgrain Spelt a Onion&Garlic.

Spotrebitelia ocenia **bohatý vzhľad zŕn na reze**, dlhú **čerstvosť** a **mäkkosť** chleba, jemnú cibuľovo-cesnakovú chuť a vychutnajú si tak Zálesácky chlieb pri mnohých príležitostiach.

Pekár určite ocení nielen **kvalitu receptúry**, do ktorej sme pre **dokonalosť** pridali aj **Maximo Fresh**, ale tiež **optimálne dávkovanie** jednotlivých surovín do receptúry.

Špaldový chlieb

Chlieb á 500 g.

Cesto:

- 100 % pšeničná múka T 650
- 25 % **Panoplus Špalda**
- 10 % **Silkgrain Spelt** (špalda)
- 3 % čerstvé droždie
- 2 % soľ
- 70 % voda cca



Technologický postup:

Miešanie: 4 minúty pomaly a 6 minút rýchlo. Teplota cesta: 26 – 28 °C.

Z pripravených surovín zamiesime voľnejšie cesto a necháme vyzrieť.

Doba zrenia: 15 – 20 minút.

Po vyzretí cesta rozvážeme na požadovanú hmotnosť 575 g a vytvarujeme do tvaru veki.

Uložíme do ošatiek, dáme do kysiarne nakysnúť.

Kysiareň: 40 – 45 minút, pri teplote 30 °C a relatívnej vlhkosti 75 %.

Po nakysnutí vyklopíme a vložíme do zaparenej pece a pečieme.

Pečenie:

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

II. 220 °C, bez pary, otvorený odťah, po 2. min. zatvoriť odťah, 23 minút,

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

Celková doba pečenia je 30 – 35 minút v závislosti od typu pece a navážky.

Jednoznačné výhody pre Vás a spotrebiteľa:

V tejto receptúre oceníte vynikajúcu **kombináciu** a spojenie zmesí **Panoplus Špalda & Silkgrain Spelt** (špalda).

Pri **optimálnom dávkovaní** uvedenom v receptúre dosiahnete výbornú kvalitu hotového chleba a zároveň **optimálne náklady na výrobu**.

Spotrebitelia si túto kombináciu určite obľúbia, nielen preto, že ide o špaldový chlieb, ale pre jeho výborný **vzhľad, chuť, mäkkosť** a **krásnu** striedku.

Silkgrain Spelt (špalda)

Hlavné zložky:

tekutý špaldový kvas bez éčok,
špaldové zrná 45 %,
soľ 1,2 %.

Odporúčané dávkovanie:

50 – 100 % na množstvo múky.*

*množstvo pridanej záparty je na Vás



Silkgrain Onion&Garlic

Hlavné zložky:

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

Odporúčané dávkovanie:

50 % na množstvo múky.*

*množstvo pridanej záparty je na Vás



Silkgrain Natura/Mr.Korn

Hlavné zložky:

Silkgrain: tekutý pšen. kvas bez éčok
Mr. Korn: kyselina octová a mliečna
pšeničné zrná, **ražné zrná**,
ľanové a sľečnicové semienka,
soľ 1,2 %.

Odporúčané dávkovanie:

75 – 100 % na množstvo múky.*

*množstvo pridanej záparty je na Vás

SILKGRAIN LEGIM

Jedna z **najnovších kvasových 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 pšenicou** a **ražou** vytvárajú tzv. **kompletnú bielkovinu**.

Tá je pre telo človeka veľmi prospešná nielen z hľadiska zdravého životného štýlu.

V zložení zápary je **tekutý ovsený kvas** bez éčok, **zelená šošovica** 15 %, **mungo fazuľka** 15 %, červená paprika, mrkva, sušená cibuľa, soľ 2 %.



Strukovinová bageta Legim

Bageta á 105 g.

Cesto:

- 100 % pšeničná múka T 512
- 30 % **Silkgrain Legim**
- 2 % **NON-E Premiumback**
- 2 % soľ
- 4 % čerstvé droždie
- 4 % rastlinný olej
- 42 % voda cca



Technologický postup:

Doba miesenia: 5 minút pomaly a 5 minút rýchlo.

Teplota cesta je 28 – 29 °C. Zrenie cesta 10 – 15 minút.

Zo surovín zamiesime cesto, rozvážeme na presy a necháme vyzrieť.

Po vyzretí cesta rozdelíme na deličke cesta na klonky 120 g, ktoré následne tvarujeme do tvaru bagiet. Ukladáme na plechy a dáme potom nakysnúť.

Po nakysnutí vložíme do pripravenej pece a pečieme s krátkym zaparením pece.

Kysnutie: 45 – 50 minút, pri teplote 30 °C a relatívnej vlhkosti 75 %.

Pečenie:

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

II. 230 °C, bez pary, zatvorený odťah, 10 minút,

III. 240 °C, bez pary, zatvorený odťah, 2 minúty.

Celkový čas pečenia 14 – 15 minút sa môže líšiť v závislosti od hmotnosti výrobkov a použitej pece.

Jednoznačné výhody pre Vás a spotrebiteľa:

Chutná a **nutritívne vyvážená strukovinová bageta** z kvasovej zápary **Silkgrain Legim** presvedčí Vašich spotrebiteľov svojou **jedinečnou chuťou a mäkkosťou**.

Navyše je **komplet bez pridania prídavných látok**, a to vďaka prídavku **bezéčkového prípravku NON-E Premiumback**.

Pekára presvedčí aj ekonomické dávkovanie zápary Silkgrain pri zachovaní nutritívnych výhod konečného výrobku (bagety/pečiva).

Strukovinové tyčinky Legim

Tyčinka á 50 g.

Cesto:

- 100 % pšeničná múka T 512
- 30 % **Silkgrain Legim**
- 0,5 % **NON-E Premiumback**
- 2 % soľ
- 4 % čerstvé droždie
- 4 % rastlinný olej
- 40 % voda cca

Na prevaľovanie:

- 45 % Zeel. margarín ťažný-pláty

Dozdobenie:

- 7 % **Seedmix**



Technologický postup:

Cesto sa pripravuje na záraz. Miešanie: 5 minút pomaly a 5 minút rýchlo.

Teplota cesta: 28 – 29 °C. Čas zrenia cesta: v celku 10 – 15 minút.

Prekladáme ťažným margarínom, 3x3, 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 – 50 minút, pri teplote 30 °C a relatívnej vlhkosti 75 %.

Pečenie:

- I. 220 °C, s parou, zatvorený odťah, 2 minúty,
- II. 200 °C, bez pary, zatvorený odťah, 14 minút,
- III. 210 °C, bez pary, zatvorený odťah, 3 minúty.

Celkový čas pečenia 18 – 20 minút sa môže líšiť v závislosti od hmotnosti výrobkov a použitej pece.

Jednoznačné výhody pre Vás a spotrebiteľa:

Aj pľundrové výrobky a **tyčinky** vedia byť viac **zdravé** a **nutritívne hodnotné**.

Ponúknite svojim zákazníkom **alternatívu ku klasickým tyčinkám** a lístkovým tyčinkám v podobe **modernej strukovinej verzie** s obsahom **Silkgrain Legim**.

Ak do receptúry pridáte okrem bezéčkového prípravku NON-E Premiumback aj **bezéčkový margarín** z našej ponuky namiesto klasického ťažného margarínu - **tyčinky „vypeckujete“ na úplne zdravú úroveň** oproti klasike.

Puchierik s tvarohom

Puchierik á 80 g.

Cesto:

- 100 % pšeničná múka T 512
- 30 % **Silkgrain/Mr. Korn Natura**
- 1,5 % **NON-E Premiumback**
- 6 % Zeel. margarín pekársky
- 1 % soľ
- 12 % kryštálový cukor
- 6 % čerstvé droždie
- 45 % voda cca

Náplň:

- 75 % **Tvarohová náplň pek. Zeelandia**

Dozdobenie:

- 7 % Zeel. margarín pekársky/Zeelback -rozpustený
- 17 % vanilínový cukor

Technologický postup:

Miešanie: 4 minúty pomaly a 5 minút rýchlo. Teplota cesta: 27 – 28 °C.

Zrenie cesta: 10 – 15 minút.

Vyzreté cesto rozdelíme na deličke, vytvarujeme do placky cez rožkový stroj, naplníme tvarohom a uzavrieme. Cesto 63 g + náplň 23 g.

Kladíme na plech uzáverom dolu.

Dáme nakysnúť do kysiarne, upečieme a po upečení potrieme povrch rozpusteným margarínom a obalíme vo vanilínovom cukre.

Kysnutie: 45 – 55 minút, pri teplote 30 °C a relatívnej vlhkosti 75 %.

Pečenie:

I. 210 °C, s parou, zatvorený odťah, 3 minúty,

II. 200 °C, bez pary, otvorený odťah, po 2 min. zatvoriť odťah, 5 minút,

III: 200 °C, bez pary, otvorený odťah, 7 minút.

Celkový čas pečenia je cca 13 – 15 minút. Teplota pečenia závisí od typu pece.



Jednoznačné výhody pre Vás a spotrebiteľa:

Jemný, mäkký, s bohatou **tvarohovou náplňou**, vanilkový alebo škoricový - tak to je **úžasný puchierik od Zeelandie**.

Overená receptúra vylepšená o prídavok varených zŕn zo Silkgrain/Mr. Korn Natura pre ešte **lepšiu nutriívnu hodnotu a chuť**.

Dávkovanie Silkgrain/Mr. Korn Natura 30% na múku je **optimálnym riešením do jemného pečiva** pre lepšie spracovanie cesta, zachovanie objemu a zároveň **optimalizáciu nákladov na výrobok**.

SILKGRAIN SONNEN MÜSLI

Nová trendy kvasová zápara plná semienok

Univerzálne použiteľná pre chlieb, pečivo, sladké jemné pečivo, plúndrové 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 spotrebiteľia budú kupovať pravidelne aj počas celého týždňa.

Zaujímavé zloženie:

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*

*množstvo pridanej zápary je na Vás



Müsli koláčik s náplňou

Koláčik á 60 g.

Cesto:

- 100 % pšeničná múka T 650
- 30 % **Silkgrain Sonnen Müsli**
- 1 % **NON-E Premiumback**
- 10 % Zeel. margarín Zeelback
- 10 % kryštálový cukor
- 1 % soľ
- 7 % čerstvé droždie
- 42 % voda cca

Náplň:

- 55 % **NATIVA Apricot**
- 55 % **Tvarohová náplň pek. Zeelandia**



Technologický postup:

Miešanie: 4 minúty pomaly a 6 minút rýchlo. Teplota cesta: 28 – 29 °C.

Cesto zamiesime na záraz, rozvážime na požadovanú hmotnosť, vygúľame.

Doba zrenia: 10 – 15 minút.

Delička 30 dielna: pres 1 536 g.

Po vyzretí rozdělíme na deličke, vygúľame, vytvarujeme do tvaru tlačeneho koláča, naplníme.

Dáme nakysnúť, prípadne dozdobíme žmolenkou a vložíme do pece a upečieme.

Kysiareň: 45 – 50 minút, pri teplote 30 °C a relatívnej vlhkosti 75 %.

Pečenie:

I. 210 °C, bez pary, zatvorený odťah, 3 minúty,

II. 200 °C, bez pary, otvorený odťah, 4 minúty,

III. 190 °C, bez pary, zatvorený odťah, 7 minút.

Celková doba pečenia je 13 – 15 minút v závislosti od typu pece a navážky.

Jednoznačné výhody pre Vás a spotrebiteľa:

Zdravšia verzia tlačeneých koláčov - v podobe jemného pečiva vďaka prídavku Silkgrain Sonnen Müsli. S viditeľnými semenkami v koláči.

Pri danom dávkovaní sa s cestom **výborne pracuje**, po upečení ostáva **mäkké a dlho chutné**.

Ponúknite svojim zákazníkom **skvelú kombináciu náplne: NATIVA Apricot** (marhuľa) s jedinečnou **výraznou chuťou marhúľ** - **bez pridaného cukru** a sladidiel a **inovovanej Tvarohovej náplne** pekárskej Zeelandia.

PANOPLUS FIBRE

S touto zmesou bude Váš chlieb a pečivo skutočne skvelé a **bohaté na vlákninu**.

Receptúra je naozaj **variabilná**: ak chcete nazvať Vaše hotové výrobky **s vyšším obsahom vlákniny** použite max. dávkovanie na múku v pomere **75 % múka : 25 % Panoplus Fibre**.

Samozrejme aj pri nižšom dávkovaní získate skvelý chlieb a pečivo, ktoré si obľúbi väčšina spotrebiteľov.

V katalógu nájdete **optimalizované dávkovanie** do receptúry v pomere **100 % múka : 25 % Panoplus Fibre**. Výrobky sú stále **zdrojom vlákniny** a veľmi chutné a pekné na striedke.

Zmes obsahuje **extrudované pšeničné otruby, pšeničné klíčky**, sladovú jačmennú múku, sušený ražný kvas a lepok.



Chlieb s vlákninou FIBRE

Chlieb á 500 g.

Cesto:

- 100 % pšeničná múka T 650
- 25 % **Panoplus FIBRE**
- 2 % **AMORE L SOFT WHEAT**
- 2,5 % čerstvé droždie
- 2 % soľ
- 75 % voda cca



Technologický postup:

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

Z pripravených surovín zamiesime voľnejšie cesto a necháme vyzrieť.

Doba zrenia: 25 – 30 minút.

Po vyzretí cesta rozvážíme na požadovanú hmotnosť 575 g a vytvarujeme do tvaru veki.

Uložíme do ošatiek alebo voľne na plechy, dáme do kysiarne nakysnúť.

Kysiareň: 40 – 50 minút, pri teplote 30 °C a relatívnej vlhkosti 75 %.

Po nakysnutí vyklopíme a vložíme do zaparenej pece a pečieme.

Pečenie:

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

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

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

Celková doba pečenia je 30 – 35 minút v závislosti od typu pece a navážky.

Jednoznačné výhody pre Vás a spotrebiteľa:

Zaujímavé **spojenie** zmesi **Panoplus Fibre** vo výhodnom dávkovaní do chleba a prídavku našej novinky v sortimente **Amore L Soft Wheat** zaručí chlebu nielen výbornú chuť a vôňu, ale aj tú **správnú štruktúru** a **kvalitu striedky** a **kôrky**.

Pečivo s vlákninou FIBRE

Pečivo á 70 g.

Cesto:

- 100 % pšeničná múka T 512
- 25 % **Panoplus FIBRE**
- 2 % čerstvé droždie
- 3 % Zeel. margarín pekársky
- 2 % soľ
- 66 % voda cca

Dozdobenie:

- 7 % **Decoration Grit**



Technologický postup:

Doba miesenia: 4 minúty pomaly a 5 minút rýchlo.

Teplota cesta je 27 – 29 °C. Zrenie cesta 10 – 15 minút.

Delička 30-dielna: pres 2 457 g.

Zo surovín zamiesime cesto, rozvážíme na presy a necháme vyzrieť.

Po vyzretí cesta rozdelíme na deličke cesta na klonky (82 g), ktoré následne tvarujeme do tvaru rožkov, žemlí a pod.

Ukladáme na plechy a dáme nakysnúť.

Po nakysnutí vložíme do pripravenej pece a pečieme s krátkym zaparením pece.

Kysnutie: 40 – 50 minút, pri teplote 30 °C a relatívnej vlhkosti 75 %.

Pečenie:

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

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

III. 240 °C, bez pary, zatvorený odťah, 3 minúty.

Celkový čas pečenia 12 – 14 minút sa môže líšiť v závislosti od hmotnosti výrobkov a použitej pece.

Jednoznačné výhody pre Vás a spotrebiteľa:

Pečivo s vlákninou zo zmesi Panoplus Fibre.

Dávkovanie Panoplus Fibre je skutočne výhodné ako pre pekára, tak aj pre väčšinu spotrebiteľov, ktorý **ocenia chutné a vyvážené pečivo s pridanou hodnotou.**

Nezabudnite použiť jemný posyp **Decoration Grit** pre ešte krajší vzhľad pečiva.

Croissant s vlákninou

Croissant á 75 g.

Cesto:

- 100 % pšeničná múka T 512
- 25 % **Panoplus FIBRE**
- 1 % **NON-E Premiumback**
- 3 % čerstvé droždie
- 3 % Zeel. margarín pekársky
- 1,6 % soľ
- 6 % kryštálový cukor
- 66 % voda cca

Na prevaľovanie:

- 32 % Zeel. margarín ťažný-pláty



Technologický postup:

Cesto sa pripravuje na záraz. Miešanie: 4 minúty pomaly a 5 minút rýchlo.

Teplota cesta: 27 – 29 °C. Čas zrenia cesta: v celku 10 – 15 minút.

Delička 30-dielna: pres 2 239 g.

Prekladáme ťažným margarínom 3x3, na hrúbku 3,5 mm, vykrajujeme trojuholníky a stočíme do tvaru croissantu.

Ukladáme na plechy a necháme nakysnúť.

Kysnutie: 40 – 50 minút, pri teplote 30 °C a relatívnej vlhkosti 75 %.

Pečenie:

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

II. 200 °C, bez pary, zatvorený odťah, 12 minút,

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

Celkový čas pečenia 18 – 20 minút sa môže líšiť v závislosti od hmotnosti výrobkov a použitej pece.

Jednoznačné výhody pre Vás a spotrebiteľa:

Aj croissant môže mať svoju **pridanú hodnotu**. Do receptúry sme pridali zaujímavé množstvo zmesi Panoplus **Fibre**, ktoré je **zdrojom vlákniny**.

Použitý pekársky prípravok **NON-E Premiumback** je zároveň **bez obsahu éčok**.

Spotrebiteľia si tak vedia vychutnať **zaujímavý vlákninový croissant** napríklad na slano na raňajky, desiatu alebo len tak počas dňa.

PANOPLUS SUNFLOWER

Rokmi overená zmes

pre výrobu chleba, pečiva a plúndrových výrobkov **plná slnečnicových semienok**.

Výrobky majú:

- krásnu farbu,
- sú pekne chrumkavé,
- s jedinečnou plnou chuťou.

Panoplus Sunflower je **variabilná zmes**, pri dávkovaní 75 % : 25 % pomer múka : Panoplus nemusíte pridávať prípravok.

Pri optimalizovanej receptúre 100 % : 25 % Vám odporúčame pridať napr. náš nový bezéčkový prípravok

NON-E Premiumpack

Zmes obsahuje

slnečnicu, ľan, sezam, lupinové otruby, ražnú múku, ražný kvas, sladový jačmeň a lepok.



Snečnicový tmavý chlieb

Chlieb á 500 g.

Cesto:

- 90 % pšeničná múka T 650
- 10 % ražná múka T 930
- 25 % **Panoplus Sunflower**
- 1 % **Amore L Soft Wheat**
- 1 % **NON-E Premiumback**
- 3 % čerstvé droždie
- 2 % soľ
- 2 % **Aromalt Dark**
- 68 % voda cca

Dozdobenie:

- 7 % slnečnicové semienko



Technologický postup:

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

Z pripravených surovín zamiesime voľnejšie cesto a necháme vyzrieť.

Doba zrenia: 15 – 20 minút.

Po vyzretí cesta rozvážeme na požadovanú hmotnosť 556 g a vytvarujeme do tvaru veku.

Posypeme slnečnicovým semienkom.

Uložíme do ošatiek alebo voľne na plechy, dáme do kysiarne nakysnúť.

Kysiareň: 45 – 55 minút, pri teplote 30 °C a relatívnej vlhkosti 75 %.

Po nakysnutí vyklopíme a vložíme do zaparenej pece a pečieme.

Pečenie:

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

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

III. 240 °C, bez pary, otvorený odťah, 3 minúty.

Celková doba pečenia je 30 – 35 minút v závislosti od typu pece a navážky.

Jednoznačné výhody pre Vás a spotrebiteľa:

Veľmi chutný **TMAVÝ slnečnicový chlieb** bohatý na obsah slnečnicových semienok.

Vďaka **správnej kombinácii** prípravku **NON-E Premiumback** a novinky, fermentovaného prípravku **Amore L Soft Wheat**, ktorý dodá chlebu príjemný obsah pšeničného kvasu a jačmennej múky.

Upečiete tak neskutočne **chutný a jemný** slnečnicový chlieb.

Snečnicový BAGEL

Bagel á 70 g.

Cesto:

- 100 % pšeničná múka T 512
- 20 % **Panoplus Sunflower**
- 1 % **NON-E Premiumback**
- 2 % soľ
- 4 % čerstvé droždie
- 4 % Zeelandia pekársky margarín
- 54 % voda cca

Dozdobenie:

- 7 % snečnicové semienko



Technologický postup:

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

Cesto zamiesime na záraz, rozvážime na požadovanú hmotnosť, vygúľame.

Doba zrenia: 15 – 20 minút.

Delička 30 dielna: pres 2 428 g.

Po vyzretí rozdelíme na deličke, vygúľame, vytvarujeme do guľatého tvaru, upravíme do okrúhleho tvaru s dierou v strede - vzhľad ako bagel.

Dáme nakysnúť a vložíme do pece a upečieme.

Kysiareň: 45 – 55 minút, pri teplote 30 °C a relatívnej vlhkosti 75 %.

Pečenie:

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

II. 220 °C, bez pary, otvorený odťah, po 2 min. zatvoriť odťah, 9 minút,

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

Celková doba pečenia je 12 – 14 minút v závislosti od typu pece a navážky.

Jednoznačné výhody pre Vás a spotrebiteľa:

Bagel je už určite známym pojmom aj na Slovensku. Radi si ho **vychutnáme chutne naplnený** napr. šunkou a vajíčkom alebo **v zdravšej verzii** v zeleninovej obdobe so syrom.

Aj bagel môže získať **lepšiu chuť, vyššiu nutritívnu hodnotu a lepšiu mäkkosť** vďaka prídavku **Panoplus Sunflower** do receptúry.

Spotrebiteľia ocenia jeho jedinečnú chuť vďaka **bohatému obsahu snečnicových semienok** v zmesi.

BIRKES - raňajkové pečivo

Birkes á 70 g.

Cesto:

- 100 % pšeničná múka T 512
- 25 % **Panoplus Sunflower**
- 5 % Tekutá vaječná melanz
- 6 % čerstvé droždie
- 2 % soľ
- 44 % voda cca

Na prevaľovanie:

- 35 % Zeelandia margarín ťažný-pláty

Náplň:

- 55 % **Piri piri omáčka**
- 25 % strúhaný syr



Technologický postup:

Cesto sa pripravuje na záraz. Miešanie: 4 minúty pomaly a 5 minút rýchlo.

Teplota cesta: 22 – 24 °C. Čas zrenia cesta: v celku 10 – 15 minút.

Prekladáme ťažným margarínom 2x3, na hrúbku 3,5 mm, vykrajujeme štvorce a po dĺžke preložíme do valca.

Spojom v strede a spodnou stranou ukladáme na plechy.

Necháme nakysnúť.

Kysnutie: 50 – 60 minút, pri teplote 30 °C a relatívnej vlhkosti 75 %.

Pečenie:

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

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

III. 200 °C, bez pary, otvorený odťah, 2 minúty.

Celkový čas pečenia 14 – 16 minút sa môže líšiť v závislosti od hmotnosti výrobkov a použitej pece.

Jednoznačné výhody pre Vás a spotrebiteľa:

Birkess je veľmi **chutnou alternatívou**

ku klasickým plundrovým výrobkom ako výrobok na raňajky, desiatu a snack počas dňa.

Či už **plnený** (napríklad s **pikantnou omáčkou Piri Piri** a chutným syrom) alebo **neplnený**, vždy poteší svojou **jemnosťou, chrumkavosťou** a jedinečnou chuťou získanou vďaka receptúre s **Panoplus Sunflower**.

TOSCANE DARK

Tekvicová tmavá zmes, ktorá patrí pod rad výrobkov **PANOPLUS** obohatí Váš sortiment výrobkov.

Overená kvalita, premyslené receptúry, **variabilné dávkovanie presvedčí** pekárov zaradiť túto zmes do svojej výroby.

Toscane Dark je krásnej tmavej farby vďaka obsahu prírodnej sladovej jačmennej múky.

Zmes obsahuje ľan, **tekvicové jadierka**, **slnečnicové semienka**, sladovú jačmennú múku, **pufovanú špaldu**, **sezam**, sušený kvas a lepok.



Chlieb s Toscane Dark

Chlieb á 500 g.

Cesto:

- 90 % pšeničná múka T 650
- 10 % ražná múka T 930
- 20 % **Toscane Dark**
- 2 % **Amore L Soft Wheat**
- 1 % **NON-E Premiumback**
- 3 % čerstvé droždie
- 2 % soľ
- 72 % voda cca

Dozdobenie:

- 7 % tekvicové semienko



Technologický postup:

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

Z pripravených surovín zamiesime voľnejšie cesto a necháme vyzrieť.

Doba zrenia: 15 – 20 minút.

Po vyzretí cesta rozvážeme na požadovanú hmotnosť 556 g a vytvarujeme do tvaru veku.

Posypeme tekvicovými semienkami.

Uložíme do ošatiek alebo voľne na plechy, dáme do kysiarne nakysnúť.

Kysiareň: 45 – 55 minút, pri teplote 30 °C a relatívnej vlhkosti 75 %.

Po nakysnutí vyklopíme a vložíme do zaparenej pece a pečieme.

Pečenie:

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

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

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

Celková doba pečenia je 30 – 32 minút v závislosti od typu pece a navážky.

Jednoznačné výhody pre Vás a spotrebiteľa:

Tmavý tekvicový chlieb,

ktorý má jedinečnú chuť, farbu, štruktúru striedky a veľmi chutnú kôrku vďaka použitej zmesi (Panoplus) **Toscane Dark**.

Ekonomické dávkovanie zmesi zaručí **stredne silne tmavú striedku chleba** a viditeľné **kúsky tekvicových semienok** v striedke.

Použitý **Amore L Soft Wheat** zaručí **menšie vysušovanie chleba** a zároveň **viac chlebovú vôňu a chuť**.

Tmavá bageta Toscane Dark

Bageta á 160 g.

Cesto:

- 100 % pšeničná múka T 512
- 20 % **Toscane Dark**
- 1 % **NON-E Premiumback**
- 0,5 % Zeel. margarín pekársky
- 4 % čerstvé droždie
- 2,2 % soľ
- 62 % voda cca



Technologický postup:

Doba miesenia: 4 minúty pomaly a 6 minút rýchlo.

Teplota cesta je 28 – 29 °C. Zrenie cesta 10 – 15 minút.

Zo surovín zamiesime cesto, rozvážíme na presy a necháme vyzrieť.

Po vyzretí cesta rozdelíme na deličke cesta na klonky, ktoré následne tvarujeme do tvaru bagiet. Ukladáme na plechy a dáme potom nakysnúť.

Po nakysnutí vložíme do pripravenej pece a pečieme s krátkym zaparením pece.

Kysnutie: 40 – 45 minút, pri teplote 30 °C a relatívnej vlhkosti 75 %.

Pečenie:

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

II. 220 °C, bez pary, otvorený odťah, po 2 min. zatvoriť odťah, 9 minút,

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

Celkový čas pečenia 13 – 15 minút sa môže líšiť v závislosti od hmotnosti výrobkov a použitej pece.

Jednoznačné výhody pre Vás a spotrebiteľa:

Tmavá tekvicová bageta/pečivo, ktoré má jedinečnú chuť, farbu, štruktúru striedky a veľmi chutnú kôrku vďaka použitej zmesi (Panoplus) **Toscane Dark**.

Ekonomické dávkovanie zmesi zaručí **stredne silne tmavú striedku bagety**, viditeľné **kúsky tekvicových semienok** v striedke.

Použitý **Amore L Soft Wheat** zaručí **menšie vysušovanie bagiet/pečiva** a zároveň **lepšiu vôňu a chuť**.



**Široké možnosti využitia
radu PANOPLUS**

univerzálnosť
variabilné dávkovanie
kombinovateľnosť
so Silkgrain radom
kvasových zápar
spotrebiteľmi obľúbené



PANOPLUS DARK

Oblíbená **tmavá viacvrnná zmes** pre výrobu chleba, pečiva a plúndrových výrobkov.

Zmes je bohatá na semienka a obsahuje sladovú múku.

Ako všetky Panoplusy zmes Panoplus Dark má **variabilné dávkovanie** od 10 do 33 % na múku.

Panoplus Dark obsahuje slnečnicové semienka, ľan, sezam, sladové pšeničné vločky, proso, kukuričnú a pohánkovú krupicu, extrudované pšeničné otruby, lupinu, ovsené vločky, ražný kvas, sladovú jačmennú múku a lepok.



Tmavý viacvrnný chlieb

Chlieb á 500 g.

Cesto:

- 100 % pšeničná múka T 650
- 25 % **Panoplus DARK**
- 2 % **AMORE L SOFT WHEAT**
- 2 % čerstvé droždie
- 2 % soľ
- 62 % voda cca



Technologický postup:

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

Z pripravených surovín zamiesime voľnejšie cesto a necháme vyzrieť.

Doba zrenia: 15 – 20 minút.

Po vyzretí cesta rozvážíme na požadovanú hmotnosť 575 g a vytvarujeme do tvaru veki. Uložíme do ošatiek alebo voľne na plechy, dáme do kysiarne nakysnúť.

Kysiareň: 45 – 55 minút, pri teplote 30 °C a relatívnej vlhkosti 75 %.

Po nakysnutí vyklopíme a vložíme do zaparenej pece a pečieme.

Pečenie:

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

II. 230 °C, bez pary, otvorený odťah, po 2 min. zatvoriť odťah, 25 minút,

III. 240 °C, bez pary, zatvorený odťah, 3 minúty.

Celková doba pečenia je 30 – 32 minút v závislosti od typu pece a navážky.

Jednoznačné výhody pre Vás a spotrebiteľa:

Oblúbený Panoplus Dark - pre **tmavý** a **jemný chlieb** a pečivo použitý v kombinácii s našou novinkou v sortimente **Amore L Soft Wheat**.

Pšeničný fermentovaný prípravok s obsahom **jačmennej múky** zaručí tú **správnu mäkkosť, chuť** a **vôňu** tmavého chleba.

Štvorlístok Panoplus Dark

Pečivo á 70 g.

Cesto:

- 100 % pšeničná múka T 512
- 25 % **Panoplus DARK**
- 1 % **NON-E Premiumback**
- 5 % čerstvé droždie
- 2,2 % soľ
- 4 % Zeelandia margarín pekársky
- 63 % voda cca

Dozdobenie:

- 7 % **Seedmix/Decor Slniečko**



Technologický postup:

Doba miesenia: 4 minúty pomaly a 5 minút rýchlo.

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

Delička 30-dielna: pres 2 370 g.

Zo surovín zamiesime cesto, rozvážíme na presy a necháme vyzrieť.

Po vyzretí cesta rozdelíme na deličke cesta na klonky (80 g), ktoré následne tvarujeme do tvaru štvorlístka, kaizerky, rožkov, žemlí a pod.

Dozdobíme posypom, ukladáme na plechy a dáme nakysnúť.

Po nakysnutí vložíme do pripravenej pece a pečieme s krátkym zaparením pece.

Kysnutie: 45 – 60 minút, pri teplote 30 °C a relatívnej vlhkosti 75 %.

Pečenie:

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

II. 220 °C, bez pary, otvorený odťah, po 2 min. zatvoriť odťah, 7 minút,

III. 210 °C, bez pary, zatvorený odťah, 3 minúty.

Celkový čas pečenia 11 – 13 minút sa môže líšiť v závislosti od hmotnosti výrobkov a použitej pece.

Jednoznačné výhody pre Vás a spotrebiteľa:

Oblúbený Panoplus Dark - pre **tmavé a chutné pečivo** použitý v kombinácii s našou novinkou v sortimente **Amore L Soft Wheat**.

Pšeničný fermentovaný prípravok s obsahom **jačmennej múky** zaručí tú **správnú mäkkosť, chuť a vôňu** tmavého pečiva.



RAD ZERO PROBLEM

100 % bezlepkové zmesi Zeelandia

Zero Problem TASTY LF:

100 % bezlepková zmes na chlieb a pečivo.

Bez laktózy.

Možné pridať do receptúry semienka, ktoré neobsahujú lepok.

Výsledné výrobky majú príjemnú chuť, jemnú a netrúsivú striedku počas celej doby trvanlivosti.

Zero Problem Multi Dark:

100 % bezlepková zmes na tmavý chlieb a pečivo. Ideálna **v kombinácii** so **Zero Problem TASTY LF.**

Výsledné výrobky majú jemnú pórovitú a netrúsivú striedku, príjemnú chuť počas celej doby trvanlivosti.

Náš tip:

- zameňte čerstvé droždie do receptúry za **sušené droždie** - získate ešte lepšiu a chutnejšiu striedku chleba a pečiva.
- pridajte do receptúry časť **pohánkovej múky** a vylepšite si výrobky ešte viac.

Bezlepkový chlebík svetlý

Chlebík á 300 g.

Cesto:

- 90 % **ZERO PROBLEM TASTY LF**
- 10 % **ZERO PROBLEM MULTI DARK**
- 10 % rastlinný olej
- 3 % čerstvé droždie
- 2 % soľ
- 75 % voda cca



Technologický postup:

Miešanie: 4 minúty pomaly a 1 minútu rýchlo. Teplota cesta: 28 – 29 °C.

Z pripravených surovín zamiesime voľnejšie cesto a necháme vyzrieť.

Doba zrenia: 5 minút.

Po vyzretí cesta rozvážíme na požadovanú hmotnosť 350 g a vytvárame do tvaru veki. Uložíme do ošatiek alebo voľne na plech, dáme do kysiarne nakysnúť.

Kysiareň: 40 – 45 minút, pri teplote 30 °C a relatívnej vlhkosti 75 %.

Po nakysnutí vyklopíme a vložíme do zaparenej pece a pečieme.

Pečenie:

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

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

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

Celková doba pečenia je 20 – 25 minút v závislosti od typu pece a navážky.

Jednoznačné výhody pre Vás a spotrebiteľa:

Bezlepkový chlebík z nášho nového radu **ZERO PROBLEM** v skvelej **kombinácii** dvoch zmesí - **svetlej TASTY LF** a **tmavej MULTI DARK**.

Chlebík má **výbornú chuť**, slovenský vzhľad **veky** a dokonca **pekný rustikálny vzhľad**.

Nielen pre bezlepkovú diétu.

Bezlepkový chlebík tmavý

Chlebík á 300 g.

Cesto:

70 % **ZERO PROBLEM MULTI DARK**

30 % **ZERO PROBLEM TASTY LF**

4 % rastlinný olej

3 % čerstvé droždie

2 % soľ

80 % voda cca



Technologický postup:

Miešanie: 4 minúty pomaly a 1 minútu rýchlo. Teplota cesta: 28 – 29 °C.

Z pripravených surovín zamiesime voľnejšie cesto a necháme vyzrieť.

Doba zrenia: 5 – 10 minút.

Po vyzretí cesta rozvážíme na požadovanú hmotnosť 350 g a vytvarujeme do guľatého tvaru. Uložíme do ošatiek, dáme do kysiarne nakysnúť.

Kysiareň: 40 – 45 minút, pri teplote 30 °C a relatívnej vlhkosti 75 %.

Po nakysnutí vyklopíme a vložíme do zaparenej pece a pečieme.

Pečenie:

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

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

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

Celková doba pečenia je 20 – 25 minút v závislosti od typu pece a navážky.

Jednoznačné výhody pre Vás a spotrebiteľa:

Bezlepkový chlebík z nášho nového radu **ZERO PROBLEM** v skvelej kombinácii dvoch zmesí - svetlej **TASTY LF** a tmavej **MULTI DARK**. V receptúre je použitý **vyšší podiel tmavej zmesi Multi Dark**.

Náš tip:

ak použijete do receptúry **sušené droždie** a extra **podiel pohánkovej múky** dosiahnete **excelentnú chuť a kvalitu** hotových bezlepkových výrobkov z daných zmesí (chlieb alebo pečivo).

Rustikálny koreň (dlhozrejúci)

Koreň á 250 g.

Cesto:

- 100 % pšeničná múka T 512
- 5 % **Amore L Soft Wheat**
- 1 % **NON-E Premiumbak**
- 4 % **NON-E Stabilizátor chleba a pečiva**
- 3 % čerstvé droždie
- 1,5 % soľ
- 2 % rastlinný olej
- 75 % ľadová voda cca



Technologický postup:

Miešanie: 4 minúty pomaly a 7 minút rýchlo. Teplota cesta: 20 – 23 °C.

Cesto preložíme do naolejovanej prepravky a necháme odstáť 10 min.

Potom cesto preložíme a tento proces opakujeme 3x.

Teraz cesto necháme odstáť 70 – 90 minút v priestoroch pekárne.

Potom cesto vyklopíme a nadelíme ručne alebo na deličke na požadovanú hmotnosť.

Delička 30 dielna: pres 8 625 g.

Stočíme do tvaru koreňa a ukladáme na plechy.

Kysiareň: 30 minút, pri teplote 30 °C a relatívnej vlhkosti 75 %.

Po nakysnutí vložíme do zaparenej pece a pečieme.

Pečenie:

I. 280 °C, s parou, zatvorený odťah, 8 minút,

II. 240 °C, bez pary, zatvorený odťah, 8 minút,

Celková doba pečenia je 16 – 18 minút v závislosti od typu pece a navážky.

Jednoznačné výhody pre Vás a spotrebiteľa:

Vychutnajte si tú správnu štruktúru a chuť pekárskeho výrobku v receptúre na **Dlhozrejúci koreň s Amore L Soft Wheat**.

Použitie prípravky obsahujú čo najmenej éčok.

Dlhé zrenie cesta zaručí **výnimočnú chuť** a **jedinečnú štruktúru striedky**.

Zároveň chutnú a pekne sfarbenú kôrku vďaka prídavku **Amore L Soft Wheat**.

Náš tip:

Nezabudnite aj Vy v pekárni **ochutnať** tento výrobok - ideálne dozdobený napr. v talianskom štýle na spôsob bruschetty.

Pšenično-ražný chlieb

Chlieb á 500 g.

Cesto:

- 83 % pšeničná múka T 650
- 5 % ražná múka T 930
- 12 % **Jung Roggensauerteig**
- 1 % **NON-E Premiumberg**
- 2 % soľ
- 2 % čerstvé droždie
- 72 % voda cca



Technologický postup:

Miešanie: 4 minúty pomaly a 6 minút rýchlo. Teplota cesta: 27 – 29 °C.

Z pripravených surovín zamiesime voľnejšie cesto a necháme vyzrieť.

Doba zrenia: 20 – 25 minút.

Po vyzretí cesta rozvážeme na požadovanú hmotnosť 575 g a vytvárame do tvaru dlhej veki. Uložíme do dlhých ošatiek, dáme do kysiarne nakysnúť.

Kysiareň: 50 – 55 minút, pri teplote 30 °C a relatívnej vlhkosti 75 %.

Po nakysnutí vyklopíme a vložíme do zaparenej pece a pečieme.

Pečenie:

I. 240 °C, s parou, zatvorený odťah, 5 minút,

II. 210 °C, bez pary, otvorený odťah, po 2 min. zatvoriť odťah, 20 minút,

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

Celková doba pečenia je 30 – 35 minút v závislosti od typu pece a navážky.

Jednoznačné výhody pre Vás a spotrebiteľa:

Čo tak skúsiť upiecť pšenično-ražný chlieb **trochu inak?**

V inom tvare, v podobe **dlhého formového bochníka**, vďaka čomu sa chlebič bude hodiť aj napr. na chlebičky.

Zároveň **s obsahom sušeného prírodného trojstupňového kvasu**, ktorý dodá chlebiču chuť, dlhšiu čerstvosť a peknú vôňu. Chlieb stačí nakoniec efektne dozdobiť semienkami.

DROŽDOVKA 5 %

Pre výrobu **jemného pečiva**
a **croissantov/plúndrových výrobkov,**
šišiek, toastového chleba a pod.

Ideálna pre ručné aj strojové spracovanie.

Nízke a pritom **efektné** dávkovanie
5% na múku.

PRIDANÁ HODNOTA v podobe:

- **vysokej stability cesta** pri kysnutí a pečení.
- **výraznej jemnosti,** dlhej **čerstvosti,** **menšie vysychanie** hotových výrobkov.

Odporúčame **presvedčiť sa o výhodách**
použitia Droždovky **vo Vašej prevádzke**
sami **pri pečení s našim** hlavným
pekárskym **technologom.**

Určite si vyberiete zo širokého množstva
možností receptúry práve pre Vás.





MAXIMO FRESH

Maximálny pôžitok z chleba pre spotrebiteľov.

Maximálny výkon čerstvosti chleba na pulte.

Clean label prípravok do chleba a pečiva.

Čerstvosť je hlavným kritériom nákupu u 80 % spotrebiteľov.

2/3 domácností potrebujú 3 – 5 dní na konzumáciu chleba.

Frekvencia nakupovania klesá a zvyšuje sa priemerné množstvo na nákup.

Retail a maloobchod predáva veľa balených a krájaných chlebov, kde po 1 – 2 dňoch na pulte siahajú spotrebiteľia na tie mäkkšie, čítajú dátumy spotreby, pričom uprednostnia výrobok s dlhšou zárukou. Výrobky tak ešte v záruke často putujú do výpredaja, hoci by nemuseli, ak by boli mäkké a na výzor ako čerstvé.



Prídavok **MAXIMO FRESH** výrazne predĺži **vláčnosť a čerstvosť** chleba - obzvlášť **od 3. dňa po upečení.**

Dávkovanie: **1 - 2 % na múku.**

SILA
ČERSTVOSTI

Tlačený koláč s Droždovkou

Koláč á 75 g.

Cesto:

- 100 % pšeničná múka T 512
- 5 % **Droždovka 5 %**
- 10 % rastlinný olej
- 15 % kryštálový cukor
- 1,5 % soľ
- 6 % čerstvé droždie
- 43 % voda cca

Náplň:

- 65 % **Tvarohová náplň pekárska Zeelandia**
- 7 % **Čučoriedkový gél**

Dozdobenie:

- 5 % Tekutá vaječná melanz
žmolenka

Technologický postup:

Miešanie: 4 minúty pomaly a 5 minút rýchlo. Teplota cesta: 26 – 28 °C.

Cesto zamiesime na záraz, rozvážíme na požadovanú hmotnosť, vygúľame.

Doba zrenia: 20 – 25 minút.

Delička 30 dielna: pres 1 850 g.

Po vyzretí rozdelíme na deličke, vygúľame, vytvarujeme do tvaru tlačeného koláča, naplníme. Dáme nakysnúť, prípadne dozdobíme žmolenkou a vložíme do zaparenej pece a upečieme.

Kysiareň: 45 – 55 minút, pri teplote 30 °C a relatívnej vlhkosti 75 %.

Pečenie:

I. 200 °C, bez pary, zatvorený odťah, 3 minúty,

II. 190 °C, bez pary, zatvorený odťah, 7 minút,

III. 190 °C, bez pary, otvorený odťah, 3 minúty.

Celková doba pečenia je 12 – 14 minút v závislosti od typu pece a navážky.



Jednoznačné výhody pre Vás a spotrebiteľa:

Úžasne jemné, s výbornou chuťou náplne.

Čo môže byť lepšie ako pripraviť si tlačené koláče z Droždovky od Zeelandie?

Užite si výhody Droždovky:

jej moderné zloženie, **nízke dávkovanie**, výbornú **jemnosť** výrobkov po upečení a menšie vysychanie koláčov.

Navyše ak ako náplň použijete kombináciu skvelej a kvalitnej **Tvarohovej náplne pek. Zeelandia** s **Čučoriedkovým gélom všetci** spotrebiteľa **ocenia ich chuť**. A nezabudnite jemne posypať koláče **žmolenkou** pre ešte lepšiu chuť a vzhľad.

Pletenec s vanilkou a čokoládou

Pletenec á 250 g.

Cesto:

- 100 % pšeničná múka T 512
- 5 % **Drožd'ovka 5 %**
- 10 % rastlinný olej
- 15 % kryštálový cukor
- 1,5 % soľ
- 6 % čerstvé droždie
- 43 % voda cca

Náplň:

- 65 % **Cream Vanilla**
- 7 % **Čokoládová dekorácia**



Technologický postup:

Miešanie: 4 minúty pomaly a 5 minút rýchlo. Teplota cesta: 26 – 28 °C.

Cesto zamiesime na záraz, rozvážíme na požadovanú hmotnosť, vygúľame.

Doba zrenia: 20 – 25 minút.

Delička 30 dielna: pres 6 170 g.

Po vyzretí rozdelíme na deličke, jednotlivé kusy vygúľame, necháme trochu odpočinúť. Následne rozvaľkáme na hrúbku 3 mm, naplníme vanilkovým pudingom, posypeme čok. dekoráciou, stočíme, pozdĺžne narežeme a spletieme.

Kysiareň: 45 – 55 minút, pri teplote 30 °C a relatívnej vlhkosti 75 %.

Po nakysnutí vložíme do zaparenej pece a pečieme.

Pečenie:

I. 200 °C, s parou, zatvorený odťah, 3 minúty,

II. 190 °C, bez pary, zatvorený odťah, 14 minút,

III. 190 °C, bez pary, otvorený odťah, 3 minúty.

Celková doba pečenia je 20 – 22 minút v závislosti od typu pece a navážky.

Jednoznačné výhody pre Vás a spotrebiteľa:

Drožd'ovku využijete naozaj na **množstvo skvelých receptúr** - napr. aj na výrobu jemného pletenca.

S **obľúbenou kombináciou chutí vanilka & čokoláda** v podobe pudingovej vanilkovej náplne a čokoládových termostabilných kúskov.

Náš tip:

pre ešte krajší efekt výrobok namiesto posypania cukrom prestriekajte na povrchu **s fondantom** alebo Zeelandia **Ľadovou polevou**.

Pravdivo ražný špic

Špic á 100 g.

Cesto:

- 100 % **Pravdivo ražná zmes**
- 5 % Zeelandia margarín pekářsky
- 3 % čerstvé droždie
- 55 % voda cca



Technologický postup:

Miešanie: 8 minút pomaly a 5 minút rýchlo. Teplota cesta: 28 – 30 °C.

Cesto zamiesime na záraz, rozvážime na požadovanú hmotnosť, vygúľame.

Doba zrenia: 15 – 20 minút.

Delička 30 dielna: pres 3 450 g.

Tvarujeme do tvaru rožka, ukladáme na plechy, necháme nakysnúť a pečieme.

Kysiareň: 50 – 60 minút, pri teplote 30 °C a relatívnej vlhkosti 75 %.

Pečenie:

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

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

III. 250 °C, bez pary, zatvorený odťah, 2 minúty.

Celková doba pečenia je 10 – 12 minút v závislosti od typu pece a navážky.

Jednoznačné výhody pre Vás a spotrebiteľa:

Pravdivo ražnú zmes pozná veľa našich zákazníkov.

Používajú ju na výrobu **chutného ražného chleba** s pekným objemom a jedinečnou chuťou a kvalitou.

Tentoraz sme pre Vás pripravili **jednoduchú**, a pritom veľmi dobrú receptúru na **pravdivo ražné špice**.

A pretože **zmes** je **skutočne výhodná** a **100%**-ná - stačí Vám na ich výrobu pridať **len 3 ďalšie suroviny** - droždie, margarín a vodu.

Tmavá VEKA

Veka á 350 g.

Cesto:

- 100 % pšeničná múka T 512
- 2 % **NON-E Premiumback**
- 2 % **MAXIMO FRESH**
- 1,8 % soľ
- 3 % bravčová masť škvarená
- 2 % **Aromalt Dark**
- 3 % čerstvé droždie
- 52 % voda cca



Technologický postup:

Doba miesenia: 4 minúty pomaly a 5 minút rýchlo.

Teplota cesta je 27 – 29 °C. Zrenie cesta 20 – 25 minút.

Zo surovín zamiesime cesto, ktoré necháme vyzrieť.

Tvarujeme do tvaru veka, ukladáme na plechy, necháme nakysnúť a pečieme.

Kysnutie: 45 – 55 minút, pri teplote 30 °C a relatívnej vlhkosti 75 %.

Pečenie:

I. 240 °C, s parou, zatvorený odťah, 5 minút,

II. 220 °C, bez pary, otvorený odťah, po 2 min. zatvoriť odťah, 14 minút,

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

Celkový čas pečenia 20 – 22 minút sa môže líšiť v závislosti od hmotnosti výrobkov a použitej pece.

Jednoznačné výhody pre Vás a spotrebiteľa:

Chutná tmavá veka, ktorá zároveň **nie je suchá a ani drobivá.**

Vďaka spojeniu NON-E Premiumback a novinky v našom sortimente **MAXIMO FRESH** si získate tých správnych spotrebiteľov, ktorí túžia po kvalitnej a mäkkej tmavej veka na chlebičky.

S touto receptúrou si ju vychutnajú určite dlhšie.

Chlieb ROGGO

Chlieb á 500 g.

Cesto:

- 40 % **Jung ROGGO**
- 60 % ražná múka T 930
- 0,4 % soľ
- 3 % čerstvé droždie
- 71 % voda cca

Dozdobenie:

- 3 % ražná múka na posyp



Technologický postup:

Miešanie: 6 minút pomaly a 1 minúta rýchlo. Teplota cesta: 24 – 26 °C.

Z pripravených surovín zamiesime voľnejšie cesto a necháme vyzrieť.

Doba zrenia: 5 – 10 minút.

Po vyzretí cesta rozvážíme na požadovanú hmotnosť 575 g a vytvárame do tvaru veki. Obalíme v ražnej múke, ukladáme do foriem, dáme do kysiarne nakysnúť.

Kysiareň: 40 – 45 minút, pri teplote 30 °C a relatívnej vlhkosti 75 %.

Po nakysnutí vyklopíme a vložíme do zaparenej pece a pečieme.

Pečenie:

I. 230 °C, s parou, zatvorený odťah, 3 minúty,

II. 210 °C, bez pary, otvorený odťah, po 2 min. zatvoriť odťah, 40 minút,

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

Celková doba pečenia je 43 – 45 minút v závislosti od typu pece a navážky.

Jednoznačné výhody pre Vás a spotrebiteľa:

Odľahčená verzia receptúry pre **Jung Roggo**.

Vďaka **upravenému pomeru dávkovania** Jung Roggo a ražnej múky vyrobíte skutočne **jedinečný ražný chlebík so špecifickou chuťou**, pričom bude naopak veľmi jemný a mäkký.



AMORE L SOFT WHEAT

Tekutý fermentovaný prípravok s obsahom **pšeničného kvasu** a podielom **jačmennej múky**.

Ideálny pre chlieb, pečivo, jemné pečivo.

Vďaka prídavku **Amore L Soft Wheat** k bežnej receptúre na rožky/pečivo získate **zlepšenie kvality** výrobkov, a to **krajšiu parceláciu**, lepšiu chuť a arómu, **menšie vysychanie** hotových výrobkov na pulte.

A to už vďaka **nízkemu prídavku** od **0,7% - 1%** na múku.

Je ideálny aj do zemiakového, pšeničného, pšenično-ražného alebo toastového **chleba s dávkovaním od 3 - 7%** podľa typu.



Praktické balenie: 3,5 kg bandaska.

Nechajte sa inšpirovať použitými **prípravkami, zmesami a náplňami** v **pekárskom katalógu:**

Fermentovaný prípravok a kvas:

10002543 Jung Roggensauerteig	25 kg
10000302 Amore L Soft Wheat	3,5 kg

Prípravky do chleba a pečiva (novinky):

10000171 NON-E Premiumback	25 kg
10002337 NON-E Stabilizátor chleba/pečiva	15 kg
10003463 MAXIMO FRESH (Clean label)	12,5 kg

Rad SILKGRAIN (Mr. Korn):

10003129 Silkgrain Spelt (špalda)	15 kg
10000351 Mr. Korn Natura	15 kg
10003128 Silgrain Onion Garlic (cibuľa cesnak)	15 kg
10000428 Silkgrain Sonnen Müsli	15 kg
10000407 Silkgrain Legim	15 kg

Rad PANOPLUS:

10002497 Panoplus Dark	25 kg
10002566 Panoplus Špalda	25 kg
10002496 Panoplus Sunflower	25 kg
10002536 Toscane Dark	25 kg
10002556 Panoplus Fibre	20 kg

Zmesi pre ražný chlieb a pečivo:

10002623 Pravdivo ražná zmes	25 kg
10002598 Jung Roggo	25 kg

Prípravok pre výrobu jemného pečiva a pľundrových výrobkov:

10003399 Droždovka 5 %	25 kg
------------------------	-------

Bezlepkové zmesi Zero Problem Zeelandia:

10003413 Zero Problem Multi Dark	15 kg
10003414 Zero Problem Tasty LF	15 kg

Ovocné a ostatné náplne:

10003392 NATIVA Apricot	12 kg
10000863 Čučoriedkový gél	6 kg
10002627 Cream Vanilla	10 kg
10003443 Tvarohová náplň pek. Zeelandia term.	10 kg
10001177 Piri piri omáčka	3 kg

Margaríny a melanž Zeelandia:

10002655 Zeelandia margarín Zeelback	20 kg (4x5 kg)
10002658 Zeelandia margarín pekársky	20 kg (4x5 kg)
10000661 Zeelandia marg. ťažný-pláty	10 kg (5x2 kg)
10002678 Tekutá vaječná melanž	10L

Dekorácia a posypové zmesi:

10000082 Čokoládová dekorácia	5 kg
10002513 Seedmix	5 kg
10000584 Decor Slniečko	20 kg
10002527 Decoration Grit	5 kg
10002714 Semienko slnečnicové	10/25kg

Ostatné pekárske suroviny:

10002549 Aromalt Dark	15 kg
-----------------------	-------

Veríme, že Vás **naš katalóg pekárskych receptúr zaujal**,
a že ste sa z daného katalógu inšpirovali.

Prajeme Vám

hlavne **veľa úspechov** a veľa **spokojných zákazníkov**.

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 helena.cengerova@zeelandia.sk

Veronika Chytilová 00421 915 885 399 veronika.chytilova@zeelandia.sk

Technologický tím:

Paweł Krzyzanowski 00421 915 885 397 pawel.krzyzanowski@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

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-slovenska-republika/>

Youtube:

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

keep **exploring.**