

Преміум Кантри-Корн



Премиум Кантри-Корн-это одна из базовых смесей, с помощью которой, можно приготовить большое изобилие различных мультизерновых хлебов и булочек. Добавление дозировки от 10 % до 50% делают Ваши изделия индивидуальными. Физиологическая ценность входящего сырья, такого как: дробленый солод пшеницы, дробленая соя, семена подсолнечника, льняные семена, овсяные хлопья и семена проса, дают возможность получить многозерновую выпечку с солодовым вкусом и ароматом.



Рецептурные решения:

Многозерновые булочки

Рецепт 1

Рецепт 2

Премиум Кантри-Корн
Вода, примерно 40 °С

3,000 кг
2,000 кг

5,000 кг
4,000 кг

Водно-мучная болтушка
(продолжит.выдержки 30 минут)

5,000 кг

9,000 кг

Тесто для пшеничных булочек

10,000 кг

Пшеничная мука

10,000 кг

Премиум Мальц-Бэйк

0,350 кг

Морская соль

0,200 кг

Дрожжи прессованные

0,400 кг

Вода

4,900 кг

Выходтеста

15,000 кг

24,850 кг

Время замеса:

Рецепт 1: 2 минуты медленно и 2 минуты быстро.
Рецепт 2: 4 минуты медленно и 6 минут быстро.

Температура:

Идеальная температура теста 25 - 26°C.

Отлежка теста:

10 минут.

Разделка:

Тестовые заготовки взвесить по 2,100кг каждая, округлить и спустя 10 -15 минут поделить на 30 кусочков, используя делительно-округлительную машину для булочек. Затем поверхность теста увлажнить и отдекорировать с **Премиум Декор-Стар** или **Премиум Декор-Селект**, выложить на листы.

Параметры расстойки:

40 - 50 минут, при температуре 34 °С относительной влажности 75 %.

Процесс выпечки:

После достижения $\frac{3}{4}$ расстойки заготовки вывозят из расстойного шкафа и дают им период стабилизации. Поставьте изделия в печь при температуре 240 °С со средней подачей пара. После 5 минут выпечки необходимо понизить температуру до 190 °С. За 5 минут до окончания выпечки откройте заслонку и выпекайте до получения красивой корочки.

Время выпечки:

20 минут.