



Premium Cool-Bake



Premium Cool-Bake jest nowoczesnym i uniwersalnym polepszaczem, szczególnie do produkcji pieczywa na pol upieczonego. Pełny aropmat i chropiaca skorka rozwija sie i uzyskuje w drugiej fazie pieczenia. Dlatego mozna w krotkim czasie zaoferowac klientom pieczywo tzw.prosto z pieca. Optymalne rezultaty najlepiej zuyskiwac po przez system garowania i kontrolowanej fermentacji.



Przyklad receptury:

Bulki ciete

Redceptura zakladowa

Maka pszenna	10,000 kg	_____
Premium Cool-Bake	0,350 kg	_____
Drozdze	0,350 kg	_____
Margaryna	0,200 kg	_____
Sol	0,200 kg	_____
Woda	ok. 5,700 l	_____

Waga ciasta	16,800 kg	

Czas mieszania:

Ok. 3 minuty obroty wolne i 6 minut obroty szybkie.

Temperatura:

Optymalna temperatura ciasta powinna wynosic 24 – 25 °C.

Czas spoczynku:

Ok. 5 min do 10 min.

Presec przyrotowania:

Mozna na liniach bo bulek jak rowniez tradycyjnie.

Czas garowania:

Czas garowania do bulek na pol upieczonych powinien wynosic ok. 90 do 120 min, w temp. 22-24°C o wilgotnosci 65%.

Preces wypieku 1:

Przy nie pelnym rozroscie bulki ulozyc na blachach i przy temp. 230 °C i normalnym zaparowaniu wlozyc do pieca. Od razu temp. zredukowac do 160 °C. Pieczywo wypiekac do jasnego koloru.

Preces wypieku 2:

Tradycyjnie w temperaturze 220 °C.

Czas wypieku:

Pierwszy proces od 9 – 12 minut.
Drugi proces od 7 – 9 minut.