



Премимум Кул-Бэйк

Для оптимальных полу-выпеченных булочек, Премиум Кул-Бэйк является одним из важных компонентов. Все современные цели и задачи по разработке улучшителей для хлебобулочных изделий сосредоточены на улучшителях для полу-выпеченной продукции. Основными целями, которых, является получение полного насыщенного аромата и хорошей хрустящей корочки в конце 2-ой фазы выпечки. Эта технология приготовления дает Вам возможность радовать своих покупателей свежее испеченными изделиями в течении всего дня. Премиум Кул-Бэйк может быть применен также и с конвекционными процессами выпечки. Отличные результаты легко достичь, используя технологию замедления или прерывания процессов расстойки тестовых заготовок.



Рецептурные решения:	<u>Пшеничные булочки</u>	<u>Базовая рецептура</u>
	Пшеничная мука	10,000 кг
	Премиум Кул-Бэйк	0,350 кг
	Дрожжи прессованные	0,350 кг
	Маргарин	0,200 кг
	Морская соль	0,200 кг
	Вода	5,700 кг
	Выход теста	16,800 кг

Время замеса: 3 минуты медленно и 6 минут быстро.

Температура: Идеальная температура теста 24 - 25 °С.

Отлежка теста: 5-10 минут.

Разделка: Традиционная.

Параметры расстойки: Время расстойки невыпеченных изделий составляет 90 - 120 минут. При температуре 22 - 24 °С при относительной влажности 65 %.

1.Процесс выпечки: Посадите расстоявшиеся булочки в печь при температуре 230 °С и при обычной подаче пара. Сразу же понизьте температуру до 160 °С.

2.Процесс выпечки: Рекомендуемая температура 220 °С.

Время выпечки: Первое время выпечки: 9 - 12 минут.
Второе время выпечки: 7 - 9 минут.