

Аморе Віт Рустік

Натуральна суха
закваска з
цільнозернового
борошна



Zeelandia

Вдосконалюйте смак хліба з натуральною закваскою

Аморе Віт Рустік

Хліб з додаванням закваски має насичений смак та еластичну текстуру. Він вирізняється особливим духмяним ароматом, хрусткою апетитною скоринкою та дуже м'який всередині. Смак та аромат такого хліба може змінюватися від ледь солодкуватого та кислуватого до карамельного чи, навіть, медового.

Технологічна команда Zeelandia Ukraine готова допомогти досягти найвищої якості ваших ХБВ.

Наш величезний досвід у хлібопекарській галузі підтверджує те, що **світ смаків** має безліч варіантів для вдосконалення.

Аморе Віт Рустік - натуральна суха закваска з цільнозернового пшеничного борошна, отримана у результаті комплексної тривалої ферментації борошна та ретельно відібраних молочнокислих бактерій.

Смаковий профіль закваски:

приємний м'який смак підсмаженої пшениці, доповнений злаковими та молочними нотками.



Сфера застосування:

Хрусткі багети та чабати, різноманітні види хліба. Може використовуватися в пшеничних, житньо-пшеничних та цільнозернових видах хліба.



70%

світових споживачів стверджує, що смак – це ключовий фактор, що впливає на рішення про покупку.

*FMCG Gurus 2024

Аморе

Віт Рустік-

це задоволення від **чудового смаку** крафтового хліба з **м'якою пружною** м'якушкою і **апетитною** скоринкою.



З повагою
до хліба.

Аморе Віт Рустік - натуральна суха закваска з цільнозернового пшеничного борошна, отримана у результаті тривалої ферментації борошна та молочнокислих бактерій.

Маючи 30-річний досвід у виробництві заквасок та власну унікальну колекцію стартових культур, ми відповідально ставимося до дотримання необхідних технологічних процесів, зокрема створення особливих умов, під час яких закваска делікатно висушується та набуває самобутньої виразної смакоароматики.

Окрім смакових особливостей, змінюючи дозування закваски ви можете контролювати кислотність хліба, що важливо для досягнення стабільної якості та подовження м'якості хліба. Закваска допомагає покращити утримання вологи у виробі та насичує його поживними речовинами.



Дозування

2-5% до маси борошна*

*Чим вищий відсоток, тим глибший та інтенсивніший смак та аромат виробів.



Кислотність

60 - 70 ТТА

Змінюючи дозування, ви отримуєте виробі з вологою м'якушкою та хрусткою апетитною скоринкою, а також обширний смаковий діапазон: виразний і м'який смак підсмаженої пшениці доповнюється злаковими та молочними нотками.





Переваги

clean
label

Натуральність

Amore - це натуральна закваска, яка не містить Е-компонентів. Ми обрали максимально наближений до традиційного процес виведення закваски: борошно, вода та стартові культури під час тривалого бродіння набувають автентичного смаку.



Крафтова м'якушка

Завдяки Аморе Віт Рустік ваш хліб матиме розкішний смак та аромат крафтового хліба. Змінюючи дозування закваски та обираючи зручний для вас спосіб приготування, ви отримуєте хліб високої якості з більш вологою м'якушкою та хрусткою скоринкою.



Економія часу та виробничих витрат

Незалежно від того, яким способом (прискореним, традиційним, методом холодного бродіння) виробляється хліб, готова до використання закваска Аморе Віт Рустік надає виробам чудовий смак крафтового хліба та забезпечує високу стабільну якість. Ви економите час, витрати на робочу силу та обладнання.



Не обмежуйте себе. Експериментуйте!


Аморе Віт Рустік дарує насолоду від чудового смаку хліба. І тільки вам вирішувати якою має бути скоринка: міцною і хрусткою або м'якою і пружною.



Руйнуйте стереотипи:

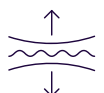
використовуйте натуральну закваску Аморе Віт Рустік для різноманітних видів хліба, багетів, чібат, круасанів, здоби на різних видах борошна, а не тільки цільнозернових.

Характеристики

TTA  змінюючи дозування закваски, контролюється кислотність хліба;



збагачує поживними речовинами;



покращує утримання води в тісті;



подовжує свіжість та м'якість виробу.



Чіабатта Аморе Рустік

Тісто

100 кг Борошно пшеничне в/г
6 кг Аморе Р Віт Рустік
2 кг Нордікс Супер Нью
2 кг Сіль
2 кг Дріжджі пресовані
77 кг Вода



Змішати всі інгредієнти (85% води від загальної кількості), замісити тісто 4 хв. на I швидкості та 8-10 хв. на II швидкості тістоміса (поступово додавши решту води).



Температура тіста: 22-24 °С.



Ферментація тіста:
120 хв. в умовах цеху (через кожні 45 хв. обминка).



Поділити тісто на заготовки бажаної ваги, покласти на лист.
Релаксація тіста: 5-10 хв.



250°C – 230°C



13-16 хв.