

Живі зерна Дарк

Конструктор для хлібів
із доданою вартістю





Асорті 3 в 1: Супер Зерна&Заварка&Закваска для виробництва широкого спектру **хлібобулочних виробів із доданою вартістю: формового, подового хліба, хліба «колодязь», в кошиках із лози, багетів, булочок для гамбургерів, хот-догів, дрібно штучних хлібців тощо.**

Три в одному:



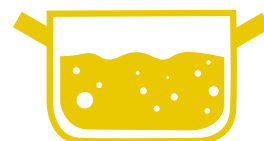
супер злаки

+



заварка на хмелю

+



закваска

Супер злаки

П'ять супер злаків: кіноа, чіа, льон, соняшник, рижій – рекордна кількість **рослинного білку, клітковини, вітамінів та мінералів, корисних вуглеводів та жирів.**



Заварка

Особлива **баварська технологія** з використанням **тонко ароматичного хмелю, "зеленого золота"**. Збагачує кінцевий продукт **біологічно-активними речовинами хмелю**. Хліб отримує **неперевершений аромат**, довше залишається **м'яким та не пліснявіє**.

Закваска

Доводить до **досконалості смак та аромат кінцевого продукту**, робить їх **глибокими та яскраво вираженим**, як у добре вибродженого хліба. Виріб отримує **цікаву вологу структуру м'якш**.

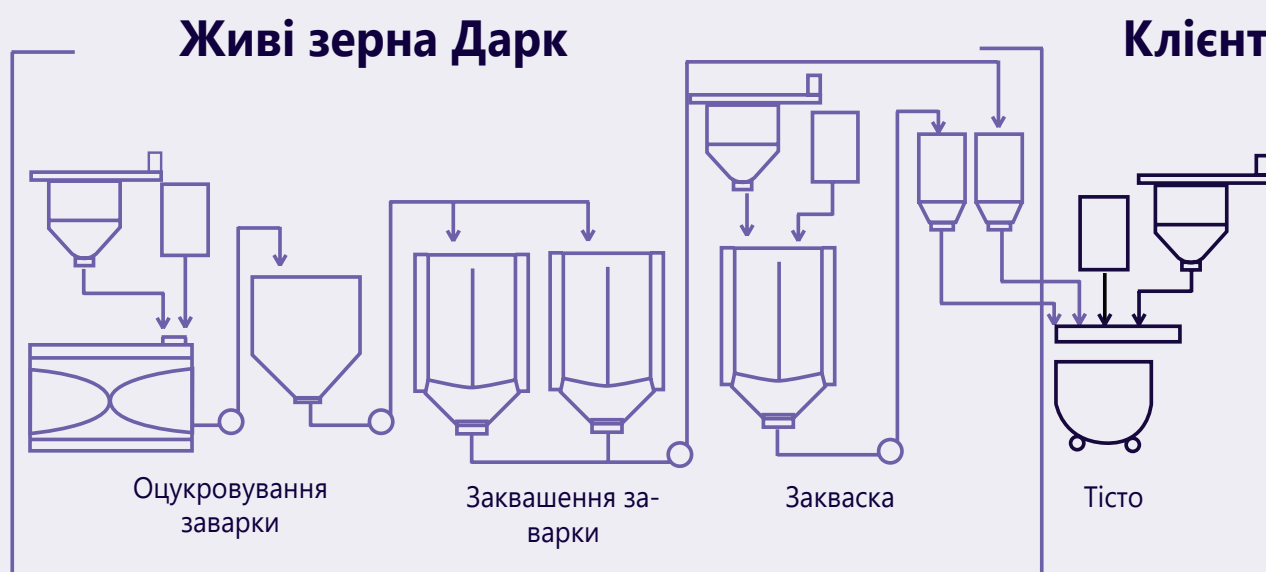
Фізико-хімічні показники продукту:

Загальна кислотність – 11°Т

Кислотність активна (рН) – 4,1

Масова частка вологи (W, %) – не більше 50

Із Живими зернами Дарк 3-х та 4-х фазний процес приготування житніх заварних хлібів спрощується до 1-фазного.



Результат:



Зменшення
ресурсних
витрат



Оптимізація
виробничої
площі



Підвищення
ефективності
процесу
виробництва



Економія
часу



Економія
грошей

Особливості застосування. Рекомендоване дозування.



20-25% до маси борошна при поєднанні з пшеничним борошном.

25-50% до маси борошна при поєднанні з житнім борошном

Асорті необхідно вносити при замісі тіста.

Живі зерна Дарк дають можливість виробляти хлібобулочні **вироби з різноманітними смаками, ароматом, текстурами та забарвленням м'якшу.**





Zeelandia рекомендує.

Для створення інших хлібних шедеврів поєднуйте **Живі зерна Дарк** із різними видами борошна: цільнозерновим, кукурудзяним, рисовим, гречаним чи вівсяним.

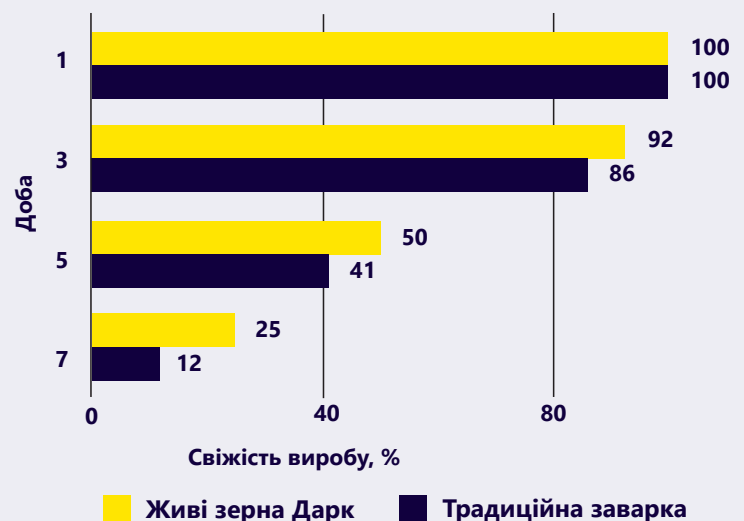
Конструйте вироби під власні потреби та смаки!



Переваги використання:

- **Подовжує свіжість** готових виробів **натуральним шляхом***
*Готовий виріб на 1,5 доби довше залишається м'яким та не пліснявіє в порівнянні з хлібом на звичайній заварці.
- **Одна сировинна позиція - безліч** цікавих і різноманітних за смаком, текстурою та забарвленням м'якш **хлібобулочних виробів.**
- **Один продукт - лінійка корисних хлібобулочних виробів** із доданою вартістю, що відповідають **сучасним споживацьким трендам.**

Швидкість усихання виробу





Хліб заварний формовий «Арарат»

Спосіб приготування:

Замочити соняшник у теплій воді в співвідношенні 1:1 та залишити на 2 години для набухання. Заміс тіста: 8 хв. на першій швидкості + 2 хв. на 2-ій швидкості. Температура тіста 27-28°C. Поділити тісто на заготовки бажаної ваги та покласти в металеві форми. Для виробу «Колодязь» покласти тісто в спеціальні округлі форми. Остаточне вистоювання проводити при температурі 34-36°C протягом 60-70 хв. (залежить від маси тістової заготовки).

Параметри випікання:

Подова піч: 220-200°C із паро зволоженням.
Тривалість випікання 30-35 хв.
Ротаційна піч: 220-200°C із паро зволоженням.
Тривалість випікання 25-27 хв.

Рецептура тіста:

0,800 кг	борошно житнє обдирне
0,200 кг	борошно пшеничне в/г
0,500 кг	Живі зерна Дарк
0,005 кг	Альфа Бейс
0,030 кг	цукор
0,020 кг	сіль
0,030 кг	дріжджі пресовані
0,200 кг	насіння соняшнику
0,760 кг	вода



Хліб подовий темний на хмелевій заквасці «Прибалтійський»

Рецептура тіста:

0,500 кг	борошно житнє обдирне
0,400 кг	борошно пшеничне в/г
0,100 кг	Бородіно Мікс
0,300 кг	Живі зерна Дарк
0,050 кг	цукор
0,022 кг	сіль
0,020 кг	дріжджі пресовані
0,600 кг	вода
0,005 кг	кмин

Спосіб приготування:

Замісити тісто до однорідної консистенції згідно рецептури. Температура тіста: 27-28°C. Тривалість попереднього відлежування тіста 30 хв. в умовах цеху, уникаючи обвітрювання тістової заготовки. Тісто поділити на шматки бажаної вагою по 0,500 кг та надати відповідної форми. Змочити тістові заготовки водою та декорувати житніми висівками. Остаточне вистоювання проводити при температурі 34-36°C протягом 50-60 хв. (залежить від маси тістової заготовки).

Параметри випікання:

Подова піч: 240-200°C із паро зволоженням.
Тривалість випікання 20-25 хв.
Ротаційна піч: 230-200°C із паро зволоженням.
Тривалість випікання 20-25 хв.



Багет з чіа «Бакгрейн»

Спосіб приготування:

Закваска: змішати всі інгредієнти згідно рецептури. Бродіння закваски протягом 10-12 годин (для прискореного способу рекомендуємо використовувати 10 г дріжджів, при цьому бродіння закваски 1 година).

Тісто: замісити всі інгредієнти згідно рецептури та закваску протягом 4 хв. на 1-й швидкості та 6-7 хв. на 2-й швидкості. Бродіння тіста протягом 40 хв. в умовах цеху, уникаючи обвітрювання тістової заготовки.

Температура тіста: 27-28°C. Тісто поділити на шматки вагою по 0,300 кг, заокруглити та залишити для релаксації. Після чого надати виробам відповідної форми багету та залишити для остаточного вистоювання протягом 35 хв. при температурі 35-36°C.

Параметри випікання:

Подова піч: 250-220°C

Тривалість випікання 20-25 хв. із паро зволоженням.

Ротаційна піч: 230-200°C

Тривалість випікання 18-20 хв.

Випікати без пару.

Рецептура закваски:

0,330 кг	борошно пшеничне в/г
0,005 кг	дріжджі пресовані
0,330 кг	вода

Рецептура закваски:

0,530 кг	борошно пшеничне в/г
0,170 кг	Суміш Гречаний Хліб
0,010 кг	Нордікс Супер Нью
0,020 кг	клейковина пшенична
0,300 кг	Живі зерна Дарк
0,020 кг	сіль
0,020 кг	дріжджі пресовані
0,300 кг	вода



Гамбургери темні з кіноа

Рецептура тіста:

1,000 кг	борошно пшеничне в/г
0,250 кг	Живі зерна Дарк
0,010 кг	Супер Софт
0,040 кг	дріжджі пресовані
0,020 кг	сіль
0,020 кг	цукор
0,060 кг	олія соняшникова
0,510 кг	вода

Спосіб приготування:

Замісити тісто протягом 10 хв. (4 хв. на середній швидкості, 6 хв. на високій швидкості). Температура тіста: 24-25°C.

Тривалість попереднього відлежування тіста 5-10 хв. в умовах цеху, уникаючи обвітрювання тістової заготовки. Відформувати тістові заготовки вагою по 0,080 кг та заокруглити. Остаточне вистоювання проводити при температурі 35-37°C протягом 50-60 хв. та відносній вологості повітря 75%.

Параметри випікання:

Подова піч: 240°C

Тривалість випікання 10-12 хв.

Випікати без пару.

Ротаційна піч: 210-190°C

Тривалість випікання 8-10 хв.

Випікати без пару.



Римські булочки «Чіріоли»

Рецептура тіста:

0,700 кг	борошно пшеничне в/г
0,200 кг	борошно житнє обдирне
0,100 кг	Бородіно Мікс
0,020 кг	дріжджі пресовані
0,023 кг	сіль
0,300 кг	Живі зерна Дарк
0,630 кг	вода

Спосіб приготування:

Змішати всі інгредієнти, замісити тісто 4хв. на першій швидкості та 8-10 хв. на другій. Бродіння тіста – 1 год. в умовах цеху, уникаючи завітрення. Поділити тісто на шматки вагою 0,120 кг, заокруглити і залишити відлежуватися протягом 5-10 хв. для кращого формування. Відформувати продовгуваті з гострими кінцями напівфабрикати, покласти на підпилену борошном тканину швом донизу та накрити тканиною, уникаючи завітрення. Провести кінцеве вистоювання протягом 40-60 хв. в умовах цеху. Перед посадкою в піч перекладаємо н/ф на листи, перевертаючи їх швом доверху.

Параметри випікання:

Подова піч: 230-200°C із паро зволоженням.
Тривалість випікання 10-12 хв.
На початку випікання подаємо пар.
Ротаційна піч: 230-200°C із паро зволоженням.
Тривалість випікання 10 хв.
На початку випікання подаємо пар.



Хліб «Каркасон»

Спосіб приготування:

Заміс тіста: 4 хв. на 1-й шв. + 6 хв. на 2-ій. Температура тіста 27-28°C. Попереднє бродіння - 30 хв. в умовах цеху, уникаючи завітрення. Тісто поділити на рівну кількість заготовок по 480 г та 70 г. Заокруглити заготовки, віддекорувати зерною посипкою чи манною крупою та залишити для релаксації на 5 хв. Велику заготовку поділити скалкою навхрест та покласти по центру маленьку заготовку. Остаточне вистоювання проводити при температурі 34-36°C протягом 50-60 хв. у вистійній шафі.

Параметри випікання:

Подова піч: 230-210°C із паро зволоженням.
Тривалість випікання 20-22 хв.
На початку випікання подаємо пар.
Ротаційна піч: 220-200°C із паро зволоженням.
Тривалість випікання 18-20 хв.

Рецептура тіста:

1,000 кг	борошно пшеничне в/г
0,250 кг	Живі зерна Дарк
0,010 кг	Рута Рай
0,050 кг	Джеммі Лайт Угорська слива
0,020 кг	сіль
0,040 кг	дріжджі пресовані
0,100 кг	грецький горіх
0,400 кг	вода

Декор:

0,100 кг	Сідмікс
0,050 кг	манна крупа



ДП «Зееландія» а/с 125, м. Бровари, 07400 Україна
Т +380 44 592 28 83, Е info@zeelandia.ua, W www.zeelandia.ua

 **Zeelandia**