

---

# Булочна теорія.

Каталог рецептур





## Булочка **Мамонт.**

### Рецептура тіста:

1,000 кг	борошно пшеничне в/г
0,015 кг	Софт Тач
0,030 кг	дріжджі пресовані
0,013 кг	сіль
0,050 кг	сухе молоко 1,5%
0,130 кг	цукор
0,150 кг	яйця
0,100 кг	масло вершкове
0,300 кг	вода

### Штройзель:

0,100 кг	борошно пшеничне в/г
0,002 кг	Пекарський порошок У
0,010 кг	сироп фруктозно-глюкозний
0,040 кг	цукор
0,040 кг	Чоколіна Фундук
0,040 кг	масло вершкове

### Склейка\*:

0,120 кг	Чоколіна Вайт
0,060 кг	Сатіна Вайт

\*Склейка двох булочок за бажанням виробника.

### Спосіб приготування:

Штройзель: збити масло вершкове з Чоколіна Фундук. Додати інші інгредієнти до утворення сипучої однорідної маси. Тісто: замісити тісто протягом 4 хв. на першій швидкості та 8 хв. на другій швидкості тістоміса. Температура тіста 25-27°C.

Тривалість попереднього бродіння 60 хв. в умовах цеху уникаючи завітрення.

Поділити тісто на заготовки масою по 0,050 кг та декорувати штройзелем. Кінцеве вистоювання 50-60 хв. при температурі 35-37°C та відносній вологості 75-80%.

Параметри випікання:

Подова піч: температура випікання 240-180°C протягом 7 хв. (в залежності від конструктивних особливостей печі та маси заготовок).

\*Склейка: розтопити Сатіну Вайт та перемішати з Чоколіною Вайт. (Склейка двох булочок за бажанням виробника).







# Ромова бабка-бріош.

## Рецептура тіста:

1,000 кг	борошно пшеничне в/г
0,250 кг	Панетон Верона
0,250 кг	маргарин
0,400 кг	яйця
0,200 кг	цукор
0,060 кг	дріжджі пресовані
0,200 кг	вода

## Цукровий сироп:

0,650 кг	цукор
0,600 кг	вода
0,005 кг	кардамон зірочки
0,001 кг	ароматизатор ром
0,005 кг	кориця в паличках

## Декор:

0,960 кг	Чоколіна Вайт
----------	---------------

## Спосіб приготування:

Тісто: змішати всі інгредієнти крім маргарину та лише 0,100 кг цукру. Замісити тісто 4 хв. на першій швидкості та 6 хв. на другій швидкості тістоміса. Потім додати маргарин та місити 4 хв. на другій швидкості, додати другу половину цукру та домісити 4 хв. на 2-ій швидкості до появи розвиненого клейковинного вікна. Температура тіста 28-30°C. Бродіння тіста 15-20 хв. в умовах цеху уникаючи завітрення. Поділити тісто на заготовки по 0,050-0,100 кг та покласти до металевих форм. Кінцева ферментація 50-60 хв. при температурі 36-38°C та відносній вологості 75%.

Параметри випікання:

Випікати з подачею пари на початку процесу.

Ротаційна піч: температура випікання 190-170°C протягом 12-15 хв. (в залежності від маси тістової заготовки).

Подова піч: температура 190°C протягом 12-15 хв.

Декор: випечені вироби охолодити. Дати вистоятися 5-6 годин. Просочити сиропом, оздобити Чоколіною Вайт.





## Булочка **ванільний ранок.**

### Рецептура тіста:

1,000 кг	борошно пшеничне в/г
0,150 кг	масло вершкове
0,100 кг	сухе молоко 1,5%
0,050 кг	цукор
0,050 кг	дріжджі пресовані
0,015 кг	Софт Тач
0,015 кг	сіль
0,450 кг	вода

### Наповнювач:

0,300 кг	Джеммі Лайт Вишня*
0,600 кг	масло вершкове
0,450 кг	Чоколіна Вайт

\*можна використати будь-який інший смак за бажанням



### Спосіб приготування:

Тісто: змішати всі інгредієнти та замісити тісто 5 хв. на першій швидкості і 5 хв. на другій швидкості тістоміса. Температура тіста 26-27°C. Бродіння тіста 15-20 хв. в умовах цеху уникаючи завітрення. Тісто поділити на шматки по 0,060 кг, заокруглити і дати відлежатись 2 хв. для кращого формування. Тістовим заготовкам надати продовгуватої форми і викласти на багетний лист. Кінцеве вистоювання 50-60 хв. при температурі 32-35°C та відносній вологості повітря 75%. Перед випічкою на поверхні булочки зробити продовгуватий надріз.

Параметри випікання:

Ротаційна піч: температура випікання 190-180°C, протягом 10 хв. (для заготовок масою 0,060 кг).

На початку випічки подаємо пар.

Час випікання залежить від маси тістових заготовок.

Наповнювач: масло вершкове збити до пишної маси, додати Чоколіна Вайт. В булочці збоку зробити розріз та відсадити Джеммі Лайт Вишню і крем з Чоколіна Вайт.







## Булочка **Кайзер зернова.**

### Рецептура тіста:

1,000 кг	борошно пшеничне в/г
0,300 кг	Живі зерна Веггі
0,030 кг	олія соняшникова
0,020 кг	цукор
0,020 кг	дріжджі пресовані
0,015 кг	сіль
0,010 кг	Нордікс Супер Нью
0,520 кг	вода



### Спосіб приготування:

Тісто: змішати інгредієнти згідно рецептури і замісити тісто: 6 хв. на першій швидкості та 4 хв. на другій швидкості тістоміса. Температура тіста 25-26°C. Відлежування тіста 10-15 хв. Тісто поділити на шматки по 0,070 кг, заокруглити і викласти на лист застелений тканиною та посипаний борошном. Зверху тістові заготовки накрити плівкою, щоб уникнути завітрення або поставити в шафу кінцевого вистоювання на 20 хв. За допомогою штампа зробити візерунок властивий кайзерівській булочці та перевернути тістову заготовку штампом вниз. Кінцеве вистоювання 30-40 хв. при температурі 32-35°C та відносній вологості повітря 75%. Перед посадкою в піч тістові заготовки перевернути штампом доверху.

Параметри випікання:

Подова піч: температура випікання 230-200°C.

Ротаційна піч: температура випікання 220-200°C.

Тривалість випікання 9-10 хв. (для заготовок масою 0,070 кг) з парозволоженням.

Час випікання залежить від маси тістових заготовок.





## Булочка **Веггі.**

### Рецептура тіста:

1,000 кг	борошно пшеничне в/г
0,300 кг	Живі зерна Веггі
0,020 кг	дріжджі пресовані
0,020 кг	олія соняшникова
0,020 кг	сіль
0,005 кг	Гамма Універсальна
0,550 кг	вода

### Декор:

0,100 кг	Сідмікс
----------	---------



### Спосіб приготування:

Тісто: змішати всі інгредієнти згідно рецептури. Замісити тісто 4 хв. на першій швидкості та 6-8 хв. на другій швидкості. Бродіння тіста 20-30 хв. в умовах цеху, уникаючи завітрення. Поділити тісто на шматки вагою 0,080 кг, заокруглити і залишити на відпочинок на 5-10 хв. для кращого формування. Відформувати тістові заготовки продовгуватої форми, декорувати зерною сумішшю Сідмікс зі сторони шва, і цією стороною покласти на листи для випікання, застелені пергаментом та присипані борошном. Кінцеве вистоювання протягом 40-60 хв. при температурі 35°C та відносній вологості 70-75% Перед посадкою в піч перевернути вироби швом до верху.

Параметри випікання:

Подова піч: температура випікання 230-200°C, тривалість випікання 10-12 хв. із парозволоженням.

keep exploring.

**T** +38 044 592 28 83, **E** info@zeelandia.ua **www.zeelandia.ua**  
**f** /zeelandiashop **Instagram** /zeelandiaukraine

