

ПАСХАЛЬНАЯ ВЫПЕЧКА — РАЗНООБРАЗИЕ ВКУСОВ

Продление срока свежести куличей



В преддверии весны наиболее дальновидный производитель заранее думает: что предложить покупателю к радостному празднику Пасхи. Всем хорошо знаком тот традиционный кулич, который мы привыкли видеть на праздничном столе в течение пасхальной недели. Это сдобный хлеб с изюмом цилиндрической формы. Готовые куличи обильно украшают глазурью или помадкой и посыпают цветной посыпкой.

В праздник хочется порадовать клиентов чем-то по-настоящему праздничным, новым, символизирующим обновление в природе и в душе

На самом деле ассортимент праздничной выпечки намного разнообразнее и компания «Саф-Нева» предлагаем Вам несколько оригинальных рецептур пасхальной сдобы.

«Паннетоне»

Итальянский кулич на закваске, с изюмом и цукатами. Рекомендуется выпекать в бумажных формах. По классике на поверхности «Панетонне» перед выпечкой делают крестообразный надрез и посыпают немного сахаром. В результате получается характерный подрыв по центру изделия.



РЕЦЕПТУРА

ИНГРЕДИЕНТЫ	ЗАКВАСКА	ТЕСТО	ВСЕГО %
Мука пшеничная высшего сорта	66,0	34,0	100
Соль	0,66	0,34	1
Сахар	12,5	20,5	33
Вода	30°C	10,0	40
Яичный желток	-	21,0	21
Масло сливочное	16,5	16,5 (на 2-ой скорости)	33,0
Starter LV 1	0,2	-	0,3
Улучшитель «Мажимикс» с фиолетовой этикеткой	-	0,5	0,5
Улучшитель «Мажимикс» с белой этикеткой	-	3,0	3,0
Изюм	-	44,0	44,0
Цукаты	-	14,0	14,0

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

ПАРАМЕТРЫ	ЗАКВАСКА	ТЕСТО
Тип тестомеса	Спиральный	Спиральный
Замес на медленной скорости	3-5 мин Без масла	2 мин
Замес на высокой скорости	2-3 мин С маслом	3 мин, внести масло, после этого сахар. Перемешать на медленной скорости до полного растворения
T°C Температура	28°C	26-28°C
Брожение	12-14 часов При 28°C	60 мин
Деление		450 г /80г
Предварительная расстойка		20 мин
Окончательная расстойка		2 часа при 30 - 32°C
Выпечка		35 мин при 180°C

«Кулич бездрожжевой»

Этот кулич изготавливают на закваске. Закваску для этого изделия замешивают на сметане, за счет чего у готового продукта формируется тонкий кисломолочный аромат.



РЕЦЕПТУРА

ИНГРЕДИЕНТЫ	ЗАКВАСКА	ТЕСТО	ВСЕГО %
Мука пшеничная высшего сорта	66,0	34,0	100
Соль	0,7	0,7	1,4
Сахар	4,0	28,0	32,0
Вода	(30°C) 20,0	-	20,0
Яйцо куриное	-	30,0	30,0
Масло сливочное	7,5	7,5	15,0
Сметана	10,0	-	10,0
Starter LV 1	0,2	-	0,2
Улучшитель «Мажимикс» с фиолетовой этикеткой	-	1,0	1,0
Улучшитель «Мажимикс» с белой этикеткой	-	3,0	3,0
Изюм	-	20,0	20,0
Курага	-	20,0	20,0

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

ПАРАМЕТРЫ	ЗАКВАСКА	ТЕСТО
Тип тестомеса	Спиральный	Спиральный
Замес на медленной скорости	3-5 мин	5 мин
Замес на высокой скорости	-	4 мин, внести масло, после этого сахар. Перемешать на медленной скорости до полного растворения
Т°С Температура	26-28°C	26-28°C
Брожение	12-14 часов При 28°C	120 мин
Деление		100 г /500г
Предварительная расстойка		20 мин
Окончательная расстойка		60-90 при 35°C
Выпечка		20-35 мин при 180°C

Куглов (Франция)

Французский сдобный хлеб, выпекают в керамических формах в виде короны. Для получения ароматной корочки форму смазывают сливочным маслом, на дно формы выкладывают половинки грецкого ореха. Готовое изделие переворачивают дном вверх, таким образом, грецкий орех красиво украшает изделие.



РЕЦЕПТУРА

ИНГРЕДИЕНТЫ	ОПАРА	ТЕСТО	ВСЕГО %
Мука пшеничная высшего сорта	25,0	75,0	100,0
Соль	-	2,0	2,0
Молоко цельное	15,0	15,0	30,0
Сахар	-	22,0	22,0
Дрожжи «Саф-Инстант» с золотой этикеткой	0,4	1,3	1,7
Яйцо куриное	-	30,0	30,0
Изюм	-	20,0	20,0
Масло сливочное	-	35,0	35,0
Апельсиновый ароматизатор	-	По рекомендации изготовителя	
Улучшитель «Мажимикс» с фиолетовой этикеткой	-	1,0	1,0
Улучшитель «Мажимикс» с белой этикеткой	-	3,0	3,0

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

ПАРАМЕТРЫ	ОПАРА	ТЕСТО
Тип тестомеса	Спиральный	Спиральный
Замес	3-5 мин на медленной скорости	Все сырье, кроме изюма, масла и 2/3 сахара. Замешиваем на 1-ой скорости 4-6 мин до образования единой массы. Замес продолжаем на 2-й скорости до образования «тестовой» пленки. Вносим маргарин, после его полного растворения включаем 1-ую скорость и добавляем сахар, замешиваем 2-4 мин и добавляем изюм.
Т° Температура	25-26°C	25-26°C
Брожение	4,0 часа при 28°C	10 мин
Деление		100 г /500г
Предварительная расстойка		0 мин
Окончательная расстойка		3-3,5 часа при 35°C
Выпечка		20-40 мин при 160°C

«Кулич с пряностями»

Сочетание пряностей и меда придают куличу терпкий мягкий вкус и аромат, и это делает изделие оригинальным.



РЕЦЕПТУРА

ИНГРЕДИЕНТЫ	ТЕСТО
Мука пшеничная высшего сорта	100,0
Дрожжи сухие «Саф-Инстант» с золотой этикеткой	3,0
Соль	1,5
Сахар	30,0
Вода	35,0
Яйцо куриное	30,0
Молоко сухое	5,0
Масло сливочное	35,0
Мед	2,0
Цукаты апельсиновые	15,0
Изюм	35,0
Корица/Кардамон/Гвоздика	0,1/0,1/0,1
Ванилин	0,1
Улучшитель «Мажимикс» с фиолетовой этикеткой	1,0
Улучшитель «Мажимикс» с белой этикеткой	3,0

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

ПАРАМЕТРЫ	ТЕСТО
Способ тестоведения	Возможно приготовление теста как опарным (50/50), так и безопарным способом. При опарном способе яйца и 50% маргарина вносят в опару. Температура опары 28-30°C, время брожения 2,5 часа
Замес теста	Все сырье, кроме изюма, цукатов, пряностей, ванилина, маргарина и 2/3 сахара замешиваем на 1-ой скорости 4-6 мин до образования единой массы. Замес продолжаем на 2-й скорости до образования «тестовой» пленки. Вносим маргарин, после его полного растворения включаем 1-ю скорость и добавляем сахар с ванилином и пряностями, замешиваем 2-4 мин и добавляем изюм с цукатами.
T° Температура	28-30°C
Брожение	60-80 мин
Деление	100 г /600г
Предварительная расстойка	0 мин
Окончательная расстойка	90-120 мин при 35°C
Выпечка	20-40 мин при 160°C

Примечание: для лучшего растворения при замесе и ускорения процесса окончательной расстойки рекомендуем дрожжи «Саф-Инстант» с золотой этикеткой предварительно развести в теплой воде (34-36°C), добавив небольшое количество сахара, затем оставить на 10 мин до образования дрожжевой «пены».

Всем известна система «накопительного производства» куличей на хлебопекарных предприятиях. Для того чтобы выполнить большой заказ к празднику, необходимо начинать выпечку за 3-4 дня до самого праздника. В этом случае неизбежно возникает задача продления сроков хранения.

Компания «Саф-Нева» предлагает улучшитель «Мажимикс» с белой этикеткой для продления сроков свежести. Специально подобранный состав из моноглицеридов и ферментов позволяет продлить срок свежести изделий до 2 месяцев.

Необходимо отметить, что «Мажимикс» с белой этикеткой влияет только на мягкость изделия. Поэтому, на случай необходимости скорректировать какие-либо физико-химические показатели муки (качество или количество клейковины, водопоглощительная способность муки и т.д.), компания «Саф-Нева» предлагает улучшители «Мажимикс» с фиолетовой этикеткой и для муки с недостаточным количеством клейковины - улучшитель «Мажимикс» с голубой этикеткой.

Особое внимание следует уделить и дрожжам. Компания «Саф-Нева» предлагает два вида специализированных дрожжей для производства высокорецептурных изделий. «Саф-Инстант» с золотой этикеткой - специальные сахаротолерантные дрожжи и прессованные дрожжи «Рекорд» с синей этикеткой - адаптированный штамм с ярко выраженным осмо-эффетом.

Правильный подбор сырья поможет Вам добиться стабильного качества продукции и полного выполнения заказа.

При необходимости получить более подробную информацию, Вы можете обратиться на наш сайт www.lesaffre.ru или посетить семинар в Санкт-Петербурге на базе хлебопекарного центра «Саф-Нева».

Визитная карточка

«LESAFFRE»:
Главный офис
 Адрес: Россия,
 Московская обл., г. Химки,
 ул. Марии Рубцовой, д.7.
Тел.: (495) 510 13 14
Факс: (495) 510 13 15

Филиал в г. Санкт-Петербург
 Адрес: 197342,
 г. Санкт-Петербург,
 ул. Белоостровская, 13
Тел.: (812) 326 87 00
Факс: (812) 326 87 01

www.lesaffre.ru