

Ох уж эти сэндвичи...

Сэндвич или сэндвич (англ. sandwich) состоит из двух или нескольких ломтиков хлеба (часто булки) и одного или нескольких слоёв мяса и/или других начинок. Сэндвичи входят в категорию продуктов быстрого питания «снэк» (англ./snack – «легкая закуска»). Снэки, как правило, сделаны таким образом, чтобы их можно было есть на ходу и получать удовольствие от вкуса. Снэкинг долгое время ассоциировался с простым перекусыванием между основными блюдами. Но со временем он стал заменять один из главных приемов пищи, являясь действительно самостоятельным блюдом.





Французский багет

История

История сэндвича уходит в далекое восемнадцатое столетие, когда, по версии многих знатоков и был изобретен бутерброд с двумя ломтиками хлеба. Сэндвич был назван по имени Джона Монтегю, четвертого графа Сандвичского (1718-1792), лондонского министра и игрока, который по легенде в 1762 году его изобрёл. Четвертый граф Сэндвич сумел запечатлеть свою фамилию в истории не политическими или военными достижениями, а кулинарной смекалкой.

Наиболее распространенная версия изобретения сэндвича гласит, что граф Сэндвич совершенно случайно придумал бутерброд с двумя ломтиками хлеба. Как утверждают, граф был очень азартным человеком и однажды во время карточной игры в криббедж, которая длилась уже несколько часов, он не нашёл времени для еды. Джон Монтегю попросил слугу хорошо обжарить тонкий кусок мяса, отрезать тонкую пластинку сыра

и данное содержимое поместить между двумя ломтиками хлеба. В результате граф Сэндвич смог подкрепиться, не отрываясь от увлекательного карточного действия. Его друзьям-игрокам понравился такой способ еды без отрыва от игры и они тоже заказали хлеб «по-сандвичски». Сегодня существует множество видов сэндвичей, каждый из которых можно считать гордостью страны, штата, области, города и даже отдельной семьи.

Типы сэндвичей

Начинки для сэндвичей разнообразны: изобретено великое множество вариантов. А вот хлебов, используемых для изготовления настоящих сэндвичей не так уж много. Рассмотрим некоторые из них.

Французский багет – национальный французский хлеб. Его отличительной чертой является наличие толстой хрустящей корочки и гребешка (подрыв в месте надреза). В зависимости от

применяемой технологии и вида печи (ротационная или подовая), багеты и полубагеты разделяют на два типа: с эластичным мякишем и крупными альвеолами (порами) или с мелкопористой структурой мякиша. Для получения мелкопористого мякиша и хорошего подрыва гребешка компания «Саф-Нева» рекомендует использовать хлебопекарный улучшитель «Мажимикс» с фиолетовой этикеткой. Сочетание эмульгатора и окислителя (аскорбиновая кислота) позволяет получить превосходный эффект.

Если вы планируете сделать традиционный крупнопористый багет в подовой печи, вам поможет «Мажимикс» с голубой этикеткой. Данный продукт обеспечивает отличную пористость (крупные альвеолы) и эластичный мякиш. При использовании муки с пониженным содержанием клейковины он придаст изделиям дополнительный объём и увеличит срок хранения.

Венский багет и скандинавская лепешка также подходят для сэндвича.

Идеальный сэндвич – это бутерброд, мягкий и свежий в течение 3-10 дней. Продлить мягкость скандинавской лепешки и венского багета вам поможет хлебопекарный улучшитель «Мажимикс» с белой этикеткой «Свежесть». Он состоит из специально подобранных эмульгаторов, за счет которых замедляется процесс ретроградации крахмала и комплекса альфа-амилаз, позволяющих получить дополнительное количество декстринов и, тем самым улучшить мягкость мякиша. Использование в составе улучшителя эмульгаторов позволяет получать прекрасные результаты в рецептурах, содержащих большое количество



Венский багет и скандинавская лепешка



Панини



Тостовый хлеб

жира. Кроме того, двойное действие улучшителя (эмульгаторы + энзимы) способствует продлению свежести изделия до 2 месяцев.

Панини – плоский белый хлеб с плотным мякишем, изготавливается по технологии «классической полувыпечки» на багетных листах с широкой волной. И уже на месте реализации он превращается в аппетитный сэндвич: наполняется начинкой и обжаривается на раскаленной решетке. Ослабитель клейковины в виде дезактивированных дрожжей “RS-190 star” отлично справляется с задачей получения классической плоской формы панини. “RS-190 star” идеально подходит для изготовления плоских хлебов, существенно улучшая машинную обработку теста и внешний вид готовых изделий за счёт снятия напряжения с клейковинного каркаса.

Тостовый хлеб – это мелкопористая «ватная» структура мякиша и тонкая корочка, которые делают его незаменимой основой для сэндвичей. Использование хлебопекарного улучшителя «Мажимикс» с синей этикеткой позволят получить эти необходимые качества тостового хлеба. Специально подобранный состав позволяет добиться максимальной белизны мякиша, придать ему мелкопористую и тонкостенную структуру. Кроме того, специально разработанный ферментный комплекс последнего поколения позволяет продлить срок свежести хлеба до 5 суток.

Чиабатта обладает следующими качествами: хрустящей корочкой, крупным ноздреватым мякишем, нежным ароматом спелого хлеба. В производстве данного продукта незаменим хлебопекарный улучшитель «Мажимикс» с

голубой этикеткой. Высокое содержание качественной клейковины и оптимальное содержание аскорбиновой кислоты (укрепителя клейковины) позволяют использовать этот продукт для изготовления хлебов с высокой влажностью. «Мажимикс» с голубой этикеткой обеспечивает отличную пористость (крупные альвеолы) и эластичный мякиш.

Фокаччо представляет собой готовый вариант сэндвича уже после выпечки. Дело в том, что при изготовлении фокаччо используется большое количество оливок, сыра, сушеных помидор и других ингредиентов (в зависимости от вида изделия). Все компоненты смешиваются с тестом на стадии замеса. Это придает фокаччо неповторимый вкус и оригинальность. Использование хлебопекарного улучшителя «Мажимикс» с зеленой этикеткой помогает добиться лучших результатов при изготовлении фокаччо. При использовании муки с короткорывущейся или с чрезмерно сильной клейковиной, формула улучшителя работает ещё эффективнее. При работе с нормальной мукой воздействие восстановителя положительно влияет на растяжимость. В результате снижаются риски возникновения подрывов, изделия хорошо поднимаются в печи. Кроме того, клейковинный каркас развивается быстрее и, соответственно, время замеса сокращается, что положительно повлияет на вкус и аромат хлеба, так как удастся избежать чрезмерного окисления (блокировки ароматических молекул).

Гамбургер, хот-дог – классический сэндвич, отличительной чертой которого является очень нежный мякиш и тонкая корочка. Секрет этих изделий заключается в полном разбитии клейковины



Чиабатта



Фокаччо



Гамбургер, хот-дог

во время замеса (это устраняет эффект резинового мякиша). Специальные листы для выпечки обеспечивают одинаковую форму. Тонкая корочка – результат короткого времени выпечки при высокой температуре. Для достижения необходимых качеств, свойственных этим изделиям лучше использовать хлебопекарный улучшитель «Мажимикс» с серой этикеткой в сочетании с дезактивированными дрожжами «RS-190 star».

Улучшитель «Мажимикс» с серой этикеткой содержит в своем составе соевую муку, которая отвечает за отбеливание мякиша. А дезактивированные дрожжи «RS-190 star» отлично борются с плохой заполняемостью формы при изготовлении гамбургеров и хот-догов, и существенно улучшают машинную обработку теста.

Визитная карточка

ООО «САФ-НЕВА» предприятие группы Lesaffre – мировой лидер в области производства хлебопекарных дрожжей. Одним из условий международного успеха Lesaffre является способность разрабатывать и предлагать самые лучшие продукты, которые сделаны с учетом традиций, вкусов и предпочтений потребителей.

Компания «Саф-Нева» предлагает самый широкий ассортимент хлебопекарных продуктов, которые разработаны с учетом высоких требований российских хлебопек.



Бейгл – хлеб с плотным мелкопористым мякишем и яркой глянцевой поверхностью (перед выпечкой его ошпаривают или обваривают в кипятке). Классический Бейгл наполняют сырым кремом или подкопченным лососевым маслом, а также другими наполнителями. Поверхность изделия обсыпают семенами кунжута, мака, жареного лука и др. В разновидность бейглов входят: бублики, сушки, баранки и т.д. Одним из важных качеств этих изделий является сохранение свежести в течение долгого времени. С этим вам поможет справиться хлебопекарный улучшитель «Мажимикс» с белой этикеткой «Свежесть». Он состоит из специально подобранных эмульгаторов, за счет которых замедляется процесс ретроградации крахмала и комплекса альфа-амилаз, позволяющих получить дополнительное количество декстринов и тем самым улучшить мягкость мякиша.

Конусная пицца – новинка на рынке сэндов. Это нечто среднее между шавермой (по способу внесения начинки) и классической пиццей (по составу). Для производства пиццы идеально

подходит хлебопекарный улучшитель «Мажимикс» с зеленой этикеткой. Его применение оказывает положительное воздействие при производстве пиццы. Дело в том, что в составе улучшителя содержится восстановитель (ослабитель клейковины), он придает тесту дополнительную пластичность, тем самым, облегчает процесс формования.

На сегодняшний день, отрасль общественного питания является одной из самых быстро растущих. В последние годы заметно увеличивается тенденция питаться «на ходу».

Социальными факторами, способствовавшими развитию быстрого питания, стало появление большого числа мобильных, активно работающих людей. В обществе формируется новое отношение к питанию: все больше людей готовы есть вне дома.

Специалисты компании «Саф-Нева» помогут Вам наладить выпуск или расширить ассортимент высококачественных продуктов по самым современным технологиям (частичная выпечка, шоковое замораживание, продление сроков хранения...).