

KOMPLET Kwas Pszenny

Aromatyczna nuta dla wszystkich rodzajów wypieków!

KLASYCZNY, SUSZONY KWAS PSZENNY DO WYPIEKÓW
PSZENNYCH I PSZENNYCH MIESZANYCH.



*Zabiegaj o najlepsze!
Zabiegaj o najlepsze!*



KOMPLET Kwas Pszenny



*Tradycja
i innowacja*

KOMPLET Kwas Pszenny jest klasycznym, suszonym łagodną metodą kwasem pszennym, wytwarzanym przy użyciu najnowocześniejszej techniki.

Charakteryzuje się wyjątkowo pełnym aromatem.

Zastosowanie wybranych surowców i ściśle kontrolowana produkcja gwarantuje uzyskanie kwasu pszennego o najwyższej jakości.

*Jakość
zaczyna się
od surowców*

KOMPLET Kwas Pszenny to:

- Wielostronność zastosowań – bułki, chleb biały, pączki, chleb tostowy, strucle, podłużny biały chleb, chałki i wiele innych produktów.
- Dostępny w każdej chwili, dzięki czemu nie występują przestoje w produkcji.
- Łatwy w dozowaniu, bez trudu i skutecznie poddaje się obróbce.
- Dodając **KOMPLET Kwas Pszenny** można zredukować ilość stosowanych polepszaczy.

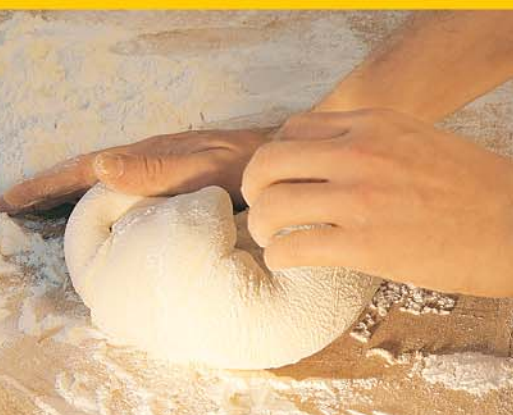


ZALECANE DOZOWANIE

Drobne wypieki drożdżowe: 1-3%

Chleb pszenny: 5-7%

Chleb pszenny mieszany: 7-10%



*To co autentyczne
staje się coraz cenniejsze*

KOMPLET Kwas Pszenny został opracowany z myślą o wszystkich wypiekach pszennych i pszennych mieszanych.

Dzięki zastosowaniu najwyższej jakości produktu **KOMPLET Kwas Pszenny** Państwa specjalizacje piekarnicze uzyskają wyrazisty profil smakowy i niepowtarzalny charakter.

Korzyści dla Państwa:

- **KOMPLET Kwas Pszenny** wspomaga powstawanie glutenu i poprawia elastyczność oraz stabilność ciasta.
- **KOMPLET Kwas Pszenny** ułatwia krojenie miększu i rozsmarowanie na nim produktów spożywczych.
- **KOMPLET Kwas Pszenny** zapewnia wspaniałej jakości wypieki o charakterystycznym pełnym smaku.
- **KOMPLET Kwas Pszenny** obniża wartość pH w wypieku przez co ma działanie przeciwbakteryjne.

Korzyści dla Państwa Klientów:

- Elastyczny miększ.
- Zwiększona wydajność ciasta.
- Większa łatwość krojenia miększu i rozsmarowania na nim produktów.
- Wspaniałej jakości wypieki o charakterystycznym pełnym smaku.
- Działanie przeciwbakteryjne dzięki obniżeniu wartości pH w wypieku.

*Aromatyczna nuta dla
wszystkich
Twoich wypieków!*



Chleb graham

KOMPLET Kwas Pszenny	0,50 kg
mąka pszenna, typ 1850 graham	8,00 kg
mąka pszenna, typ 550	2,00 kg
drożdże	0,20 kg
sól	0,18 kg
woda	7,70 kg
łączna ilość	18,58 kg

Wykonanie:

Ze wszystkich składników wyrobić ciasto.

czas miesienia: 8 minut – 1. bieg
(miesiarka spiralna) 2 minuty – 2. bieg

temperatura ciasta: 26°C

czas gary ciasta: 25 minut

Po upływie czasu gary ciasto rozwałczyć, uformować chleby, zwilżyć wodą i obtoczyć w mące graham. Następnie ułożyć w formach i odstawić do garowania.

naważka: 0,65 kg

czas gary: 40-50 minut

Po upływie czasu gary chleby upiec z zaparowaniem.

temperatura pieczenia: 240°C spadająca do 200°C

czas pieczenia: 45 minut

KOMPLET Kwas Pszenny

Bagietki

KOMPLET Kwas Pszenny	500 g
KOMPLET Capital 3	300 g
mąka pszenna, typ 550	9.000 g
mąka żytnia, typ 720	1.000 g
drożdże	200 g
sól	200 g
woda	6.200-6.400 g
łącna ilość	17.400-17.600 g

Wykonanie:

Ze wszystkich składników wyrobić ciasto i odstawić do garowania.

czas miesienia: około 3 minuty – 1. bieg
(miesiarka spiralna) około 6 minut – 2. bieg

temperatura ciasta: 20-22°C

czas gary ciasta: 90-120 minut

Po upływie czasu gary ciasto rozwałczyć, nadać kęsom lekko podłużny kształt i zostawić do odprężenia na 5 minut. Następnie uformować bagietki, ułożyć na blachach i odstawić do garowania.

naważka: 350 g (bagietki o wadze 300 g)

czas gary

kawałków ciasta: około 60 minut,
przy temperaturze 20°C
i wilgotności względnej 70%

Po wygarowaniu zostawić bagietki na chwilę do oskórzenia, posypać mąką żytnią, naciąć i upiec z lekkim zaparowaniem.

temperatura pieczenia: 250°C spadająca do 220°C

czas pieczenia: około 23 minuty



PROPOZYCJA PODANIA / REKLAMA OGÓLNA

Warkocz drożdżowy



KOMPLET Kwas Pszenny	500 g
KOMPLET Capital 3	200 g
mąka pszenna, typ 550	10.000 g
cukier	1.500 g
margaryna (temperatura pokojowa)	1.000 g
sól	180 g
drożdże	600 g
jaja	1.000 g
woda	4.300 g
łącna ilość	19.280 g

Przybranie:

jaja (do posmarowania)	250 g
migdały (słupki)	850 g
cukier gruboziarnisty	280 g
łącna ilość	1.380 g

łącna ilość	20.660 g
-------------	----------

Wykonanie:

Ze wszystkich składników wyrobić ciasto i odstawić do garowania.

czas miesienia: około 3 minuty – 1. bieg
(miesiarka spiralna) około 6 minut – 2. bieg

temperatura ciasta: 26-27°C

czas gary ciasta: około 20 minut

Po upływie czasu gary odważyć kawałki ciasta, lekko wydłużyć, odstawić na chwilę do spoczynku.

naważka: 170 g/ 1 pasmo
(2 pasma = 1 warkocz 340 g)

czas spoczynku: około 5 minut

Następnie wyrobić pasma ciasta na podłużne wałki, biorąc po dwa pasma ciasta zapleść na krzyż warkocz i odstawić do garowania.

czas gary

kawałków ciasta: około 45 minut

Po upływie czasu gary warkocze posmarować jajem, posypać migdałami pokrojonymi w słupki i gruboziarnistym cukrem, a następnie upiec.

temperatura pieczenia: około 190°C

czas pieczenia: około 24 minuty
(otwarty wyciąg)