

# Z dobrego upieczesz najlepsze!



## KOMPLET W TECHNOLOGII ODROCZONEGO WYPIEKU



Technologia odroczonego wypieku polega na oddzieleniu wytwarzania ciasta od wypieku pieczywa.

Możliwe jest to dzięki zastosowaniu schładzania półproduktów piekarskich, co sprzyja spowolnieniu lub wstrzymaniu procesu fermentacji przed ostatecznym wypiekiem.

Możliwość przesunięcia etapu wypiekania pieczywa w czasie sprawia, że może być on realizowany nie tylko w piekarni, lecz także w miejscu sprzedaży pieczywa.

Klient wprowadzając w/w technologię uzyskuje:

- wyborny smak i aromat pieczywa,
- długie zachowanie świeżości,
- wyjątkowo chrupiącą skórką i delikatny miękisz,
- wprowadzenie do asortymentu pieczywa wypiekanego w punkcie sprzedaży.



# KOMPLET Eisbär 3%

KOMPLET  
W TECHNOLOGII  
ODROCZONEGO  
WYPIEKU

SPECJALNY ŚRODEK ZNAJDUJĄCY ZASTOSOWANIE W PROCESACH PIEKARSKICH Z WYKORZYSTANIEM TECHNOLOGII PRZEDŁUŻONEGO CZASU GAROWANIA, ODROCZONEGO ROZROSTU, PRZERYWANEGO GAROWANIA I MROŻENIA.

## Receptura podstawowa

|                                   |                  |
|-----------------------------------|------------------|
| <b>KOMPLET Eisbär 3%</b>          | 0,30 kg          |
| mąka pszenna, typ 550             | 10,00 kg         |
| woda                              | 6,00 kg          |
| sól                               | 0,20 kg          |
| drożdże (zależnie od technologii) | 0,10 - 0,60 kg   |
| łącna ilość                       | 16,60 - 17,10 kg |

### Wykonanie:

**temperatura ciasta:** około 22-24°C

W przypadku przedłużonego czasu garowania lub odroczonego rozrostu należy wyrobić ciasto mocniejsze. W przypadku mrożenia bądź przerywanego garowania – zimne prowadzenie ciasta, krótki czas mieszania.

**opakowanie:** 25 kg

Dzięki zastosowaniu **KOMPLET Eisbär 3%** można uzyskać optymalną objętość, chrupiąca skórkę, równomierny mięksiz oraz doskonałą świeżość wypieku.

**zastosowanie:** pieczywo pszenne

## Bułka pszenna (cięta)

|                          |          |
|--------------------------|----------|
| <b>KOMPLET Eisbär 3%</b> | 0,30 kg  |
| mąka pszenna, typ 550    | 10,00 kg |
| sól                      | 0,20 kg  |
| drożdże                  | 0,25 kg  |
| woda (2°C)               | 5,20 kg  |
| łącna ilość              | 15,95 kg |

**czas mieszania:** 3 minuty - 1. bieg  
6 minut - 2. bieg

**temperatura ciasta:** 24°C

**naważka:** 2,40 kg / 30 sztuk

**temperatura pieczenia:** 230°C

**czas pieczenia:** 17-19 minut



# KOMPLET Kwas Pszenny

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

## Bułka cięta z kwasem pszennym

|                             |          |
|-----------------------------|----------|
| <b>KOMPLET Kwas Pszenny</b> | 0,40 kg  |
| <b>KOMPLET Eisbär 3%</b>    | 0,30 kg  |
| mąka pszenna, typ 550       | 10,00 kg |
| sól                         | 0,20 kg  |
| margaryna 70%               | 0,30 kg  |
| drożdże                     | 0,25 kg  |
| woda 2°C                    | 5,20 kg  |
| łącna ilość                 | 16,65 kg |

### Wykonanie:

**czas mieszania:** 3 minuty - 1. bieg  
6-7 minut - 2. bieg

**temperatura ciasta:** 24°C

**naważka:** 2,40 kg / 30 sztuka

**czas pieczenia:** 17-19 minut

**temperatura pieczenia:** 230°C





# KOMPLET Bułka 10%

KOMPLET  
W TECHNOLOGII  
ODROZONEGO  
WYPIEKU

10% GOTOWA MIESZANKA DO PRODUKCJI BUŁEK  
I INNEJ DROBNEJ GALANTERII PIEKARNICZEJ.

## Bułka 10%

|                          |          |
|--------------------------|----------|
| <b>KOMPLET Bułka 10%</b> | 1,00 kg  |
| <b>KOMPLET Eisbär 3%</b> | 0,12 kg  |
| mąka pszenna, typ 550    | 8,00 kg  |
| mąka żytnia, typ 720     | 1,00 kg  |
| sól                      | 0,06 kg  |
| drożdże                  | 0,25 kg  |
| woda (2°C)               | 5,20 kg  |
| <hr/>                    |          |
| łączna ilość             | 15,63 kg |

### Wykonanie:

|                               |  |
|-------------------------------|--|
| <b>czas mieszania:</b>        | 3 minuty - 1. bieg<br>3-4 minuty - 2. bieg |
| <b>temperatura ciasta:</b>    | 24°C                                       |
| <b>naważka:</b>               | 2,40 kg / 30 sztuk                         |
| <b>temperatura pieczenia:</b> | 220°C                                      |
| <b>czas pieczenia:</b>        | 18-21 minut                                |



# KOMPLET Bułka Chia 30%

30% MIESZANKA DO WYPIEKANIA BUŁEK Z NASIONAMI CHIA  
- SZAŁWII HISZPAŃSKIEJ (*SALVIA HISPANICA*).

## Bułka Chia 30%

|                               |           |
|-------------------------------|-----------|
| <b>KOMPLET Bułka Chia 30%</b> | 3,000 kg  |
| <b>KOMPLET Eisbär 3%</b>      | 0,105 kg  |
| mąka pszenna, typ 550         | 7,000 kg  |
| woda (2°C)                    | 5,400 kg  |
| drożdże                       | 0,250 kg  |
| <hr/>                         |           |
| łączna ilość                  | 15,755 kg |

### Wykonanie:

|                               |   |
|-------------------------------|---|
| <b>czas mieszania:</b>        | 3 minuty - 1. bieg<br>7 minut - 2. bieg |
| <b>naważka:</b>               | 2,40 kg / 30 sztuka                     |
| <b>temperatura pieczenia:</b> | 220°C                                   |
| <b>czas pieczenia:</b>        | 21 minut                                |



# KOMPLET Pszenne Premium 10

10% MIESZANKA DO SZEROKIEJ GAMY WYPIEKÓW PSZENNYCH.

## Bagels Pszenne Premium 10%

|                                |           |
|--------------------------------|-----------|
| <b>KOMPLET Pszenne Premium</b> | 1,000 kg  |
| <b>KOMPLET Eisbär 3%</b>       | 0,300 kg  |
| mąka pszenna, typ 550          | 9,000 kg  |
| olej roślinny                  | 0,350 kg  |
| drożdże                        | 0,125 kg  |
| woda (2°C)                     | 5,000 kg  |
| łączna ilość                   | 15,775 kg |

### Wykonanie:

|                               |   |
|-------------------------------|---|
| <b>czas mieszania:</b>        | 4 minuty - 1. bieg<br>8 minut - 2. bieg |
| <b>naważka:</b>               | 2,40 kg / 30 sztuka                     |
| <b>temperatura pieczenia:</b> | 210-200°C                               |
| <b>czas pieczenia:</b>        | 18-21 minut                             |



**KOMPLET**  
W TECHNOLOGII  
ODROCZONEGO  
WYPIEKU

Produkty **KOMPLET Polska** nadające się do produkcji pieczywa z wykorzystaniem technologii wstrzymanego-opóźnionego rozrostu:

- **Eisbär 3%** - polepszacz dedykowany do kontrolowanego rozrostu.
- **Kwas pszenny** - dodatek do pieczywa pszenne.
- **Bułka Maxi Korn 50** (bułki, mini bagietki, paluchy).
- **Bułka Chia 30** (bułki, mini bagietki, paluchy).
- **Bułka 10** (bułki, mini bagietki, paluchy).
- **Pszenne Premium 10** (drobne pieczywo pszenne, bajgle).
- **Italomix** (bułki, paluchy).
- **Świeżynka** (drożdżówki).
- **Multidrożdżowe** (drożdżówki).



Wykorzystując produkty **KOMPLET Polska** w metodzie odroczonego wypieku należy uwzględnić różnice w warunkach oraz procesach technologicznych i odpowiednio dopasować recepturę.

Abel + Schäfer Völklingen  
Schloßstraße 8-12 · 66333 Völklingen  
tel. +6898/9726-0 · fax +6898/9726-97  
www.komplet.com



KOMPLET Polska  
ul. Chlebowa 2 · 62-080 Tarnowo Podgórne  
tel. +4861/8967100 · fax +486/8967101  
biuro@komplet.pl · www.komplet.pl