bułki sznytki

2017.04.29

Przygotowanie ciasta: **bułki sznytki**

NAZWA PRODUKTU	ILOŚĆ Kg
Mąka pszenna Typ 500	10.000
Eden Malz Cool	**0.400**
Drożdże	0.300
Sól	0.200
Woda	5.500
Razem:	**16.400 kg**

Wartości odżywcze w 100 g produktu:

Wartości odżywcze w:	100 g	*RWS
Wartość energetyczna	1087kJ 256 kcal	13.0 %
Tłuszcz	1.2 g	1.8 %
w tym kwasy tłuszczowe nas.	0.45 g	2.2 %
Węglowodany	53 g	20.3 %
w tym cukry	0.93 g	1.0 %
Błonnik	2.0 g	7.8 %
Białko	7.4 g	14.0 %
Sól	1.5 g	24.5 %

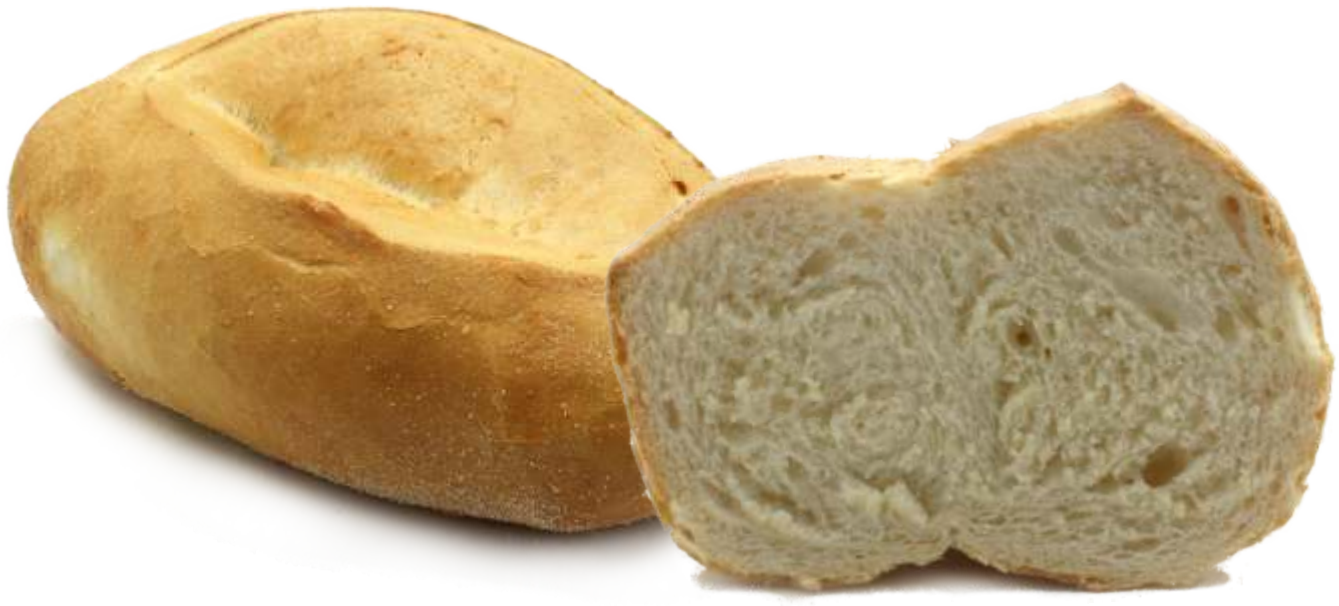
*Parametry wypieku oraz mieszania mogą się różnić w zależności od rodzaju pieca i mieszarki.

*Referencyjna wartość spożywcza dla przeciętnej osoby dorosłej (8400 kJ/2000 kcal)

Malmon | Trablice 65A | 26-624 Kowala | NIP: 948 150 39 94
Magazyn/Biuro: Mroczków Gościnny 52C | Opoczno 26-300 | T: 44 75 42 456| @: info@malmon.eu | www.malmon.eu

bułki sznytki

2017.04.29



PARAMETRY CIASTA:	
Temperatura ciasta	22 - 24 °C
Czas mieszania	I bieg: 6 min II bieg: 6 min
Czas leżakowania	15 - 20 min
Naważka kęsa ciasta	1.800 kg
PARAMETRY KOMORY:	
I faza NARABIANIE	od 1 do 5 h -2°C/-7°C
II faza PRZECHOWYWANIE	czas automatyczny, 3/5°C
III faza WSTĘPNE GAROWANIE	3 h, 12°C, 75%
IV faza GAROWANIE	4 h, 19°C, 75%
V faza STABILIZOWANIE	8 h, 5°C, 65%
PARAMETRY WYPIEKU:	
Temperatura góra	190°C
Czas	12 min
Zaparowanie	7 s

Składniki: mąka **pszenna,** woda, Eden Malz Cool: (mąka **pszenna,** dekstroza, cukier, ekstrakt słodu **jęczmiennego** w proszku, emulgator: mono i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem mono i diacetylowinowym, środek zagęszczający: sól sodowa karboksymetylocelulozy, lecytyna **sojowa,** mąka słodowa **jęczmienna;** difosforan disodowy i kwas askorbinowy), drożdże piekarskie, sól.

Wszystkie składniki ciasta dokładnie wymieszać: 6 minut na wolnych obrotach, 6 minut na szybkich obrotach. Temperatura ciasta powinna wynosić ok. 22-24°C. Gdy ciasto jest gotowe należy podzielić je na presy o masie ok. 1,800 kg i odstawić na okres tzw. spoczynku ok. 10-15 min. Następnie rozłożyć ciasto na tacach, lekko przekurzając mąką i uformować po 30 kęsów z każdej presy na dzielarce. Po kilkuminutowym odprężeniu kęsów, należy je szlajfować, nadając im lekko walcowaty kształt. Po zakończeniu szlajfowania każdy kęs naciąć na środku, zaczynając od tych, które pierwsze wyszły z dzielarki, następnie odwrócić lekko dociskając spodu. Gotowe kęsy umieścić w komorze chłodni-garowni na czas, po upływie którego pieczywo powinno być odpiekane wg tabelki.

Malmon | Trablice 65A | 26-624 Kowala | NIP: 948 150 39 94
Magazyn/Biuro: Mroczków Gościnny 52C | Opoczno 26-300 | T: 44 75 42 456| @: info@malmon.eu | www.malmon.eu