

# Ψωτοδακ



backaldrin®



# Корншпиц

## Расстоявшийся замороженный

### Тесто:

5,000 кг	Пшеничная мука
1,800 кг	<b>Корн Микс</b> (RU41802300)
3,800 кг	Вода (прибл.)
0,250 кг	Дрожжи
0,150 кг	Соль
0,200 кг	<b>Шопбак</b> (RU42166250)
0,100 кг	Маргарин или раст. масло
<u>11,300 кг</u>	Всего массы

Время замеса:	5 - 8 минут медленно 6 - 10 минут быстро
Тестомес:	Спиральный
Температура теста:	27 - 29 °С
Время отлёжки:	5 - 10 минут
Температура хранения:	-18 °С в полиэтиленовых пакетах
Выпечка:	Конвекционная печь с программой разморозки

### Способ приготовления:

Из вышеуказанных компонентов замесить тесто средней консистенции. После отлёжки теста сформировать рогалики и поставить в расстойку. По прохождении 2/3 времени расстойки поместить в камеру шоковой заморозки, упаковать в полиэтиленовые пакеты и хранить при температуре -18 °С. По необходимости достать из камеры хранения, дать полежать при комнатной температуре 10 – 15 минут, посыпать смесью из соли и тмина и выпекать.





# Кайзеровская булочка

## Расстоявшаяся замороженная

### Тесто:

10,000 кг	Пшеничная мука
0,300 кг	<b>Шопбак</b> (RU42166250)
5,600 кг	Вода (прибл.)
0,400 кг	Дрожжи
0,200 кг	Соль
0,200 кг	<b>Линцпастер</b> (RU43207100)
<u>16,700 кг</u>	<u>Всего массы</u>

Время замеса:	4 – 5 минут медленно 6 – 8 минут быстро
Тестомес:	Спиральный
Температура теста:	26 – 28 °С
Время отлёжки:	5 – 10 минут
Тестовая заготовка:	0,065 кг
Температура хранения:	-18 до -20 °С в полиэтиленовых пакетах
Температура печи:	250 – 240 °С
Время выпечки:	16 – 17 минут

### Способ приготовления:

Из вышеуказанных компонентов замесить тесто средней консистенции. После отлёжки теста сформировать булочки и поставить в расстойку. По прохождении времени расстойки поместить заготовки в камеру шоковой заморозки при -30 до -35 °С (температура внутри заготовки -7 °С) и хранить при температуре -18 °С в полиэтиленовых пакетах.

### Конвекционная печь:

Достать заготовки из камеры хранения, дать полежать при комнатной температуре 10 – 15 минут и выпекать.

### Стеллажная печь:

Тестовые заготовки поместить на противень, дать полежать при комнатной температуре прибл. 30 минут и выпекать.

# Багет

## полуиспеченный

### Тесто:

10,000 кг	Пшеничная мука
0,100 кг	<b>Шопбак</b> (RU42166250)
5,500 кг	Вода (прибл.)
0,250 кг	Дрожжи
0,200 кг	Соль
0,200 кг	Маргарин
0,050 кг	<b>Дарк Зауэр</b> (RU43212120)
<u>16,300 кг</u>	Всего массы

Время замеса:	4 – 6 минут медленно 5 – 7 минут быстро
Тестомес:	спиральный
Температура теста:	24 – 28 °С
Время отлежки:	5 – 10 минут
Порция теста:	0,120 кг
Температура расстойки:	23 – 25 °С
Время расстойки:	90 - 120 минут

### Способ приготовления:

Из вышеперечисленных компонентов замесить тесто средней консистенции. После отлёжки поделить, придать форму багета. Выложить на противни для багетов и дать расстояться. По прохождении 2/3 времени расстойки сделать 3 диагональных надреза. Выпекать с подачей пара, по прохождении 4-х минут снизить температуру. Затем остывшие багеты заморозить и допекать по необходимости.

### Предварительная выпечка в стеллажной печи:

3 – 4 минуты 230 – 240 °С, 2 – 3 литра пара  
8 – 10 минут 150 – 170 °С  
Внутренняя температура 90 °С

### Условия хранения:

при 20 °С	1 – 2 дня
при 4 °С	3 – 4 дня
при -18 °С	прибл. 4 недели

### Упаковка:

Полиэтиленовый мешок

### Окончательная выпечка:

Замороженным изделиям перед выпечкой дать постоять 15 – 20 минут при комнатной температуре.

Стеллажная печь: 220 – 230 °С  
Многоподовая печь: 200 – 210 °С  
Конвекционная печь: 190 – 200 °С  
Пароувлажнение: 30 – 40 %  
Время выпечки: 8 – 10 минут





# Овсяная слойка

## Набухающий полуфабрикат:

2,000 кг	<b>Овсяный Микс</b> (RU42629250)
2,000 кг	Вода (прибл. 20 °С)
<u>4,000 кг</u>	<u>Всего массы</u>

Время набухания: минимум 30 минут

## Тесто:

4,000 кг	Набухающий полуфабрикат
10,000 кг	Пшеничная мука
3,600 кг	Вода (прибл.)
0,500 кг	Дрожжи
0,250 кг	Соль
0,200 кг	<b>Шопбак</b> (RU42166250)
0,500 кг	Маргарин
0,500 кг	Сахар
1,000 кг	Яйцо
<u>20,550 кг</u>	<u>Всего массы</u>

Время замеса:	4 – 6 минут медленно 2 – 3 минуты быстро
Тестомес:	Спиральный
Температура теста:	20 – 22 °С
Время отлёжки:	прибл. 60 минут
Порция теста:	0,040 кг
Температура печи:	прибл. 230 °С с понижением
Время выпечки:	прибл. 12 минут



## Способ приготовления:

**Овсяный Микс** (RU42629250) перемешать с водой и оставить набухать минимум 30 минут.

Из вышеперечисленных компонентов замесить тесто средней консистенции. На общую массу теста использовать 20 % маргарина для слоения. Сделать 3 простых слоения. После отлёжки раскатать тесто толщиной 7 мм, с помощью ножа сделать „сеточку“ и нарезать на куски 7x7 см.

**Без расстойки:** Заготовки поместить в камеру шоковой заморозки. Через прибл. 35 минут, температура внутри изделия должна достичь -7 °С, упаковать в полиэтиленовые пакеты и хранить при температуре -18 °С. По мере необходимости замороженные заготовки выложить на противни, выдержать при комнатной температуре прибл. 45 минут и поместить в расстоечный шкаф на 90 минут.

**С расстойкой:** По прохождении времени расстойки, 50 минут, поместить заготовки в камеру шоковой заморозки. Через прибл. 40 минут, температура внутри изделия должна достичь -7 °С, упаковать в полиэтиленовые пакеты и хранить при температуре -18 °С. По мере необходимости замороженные заготовки выложить на противни, выдержать при комнатной температуре прибл. 10 минут.

Смазать яйцом и посыпать **Декоративной солью** (RU41524200). Выпекать до золотистого цвета без паровлажнения с открытым шибером.

# Протеиновая слойка

## Тесто:

5,000 кг	Пшеничная мука
5,000 кг	<b>Микс «Ночь»</b> (RU42819250)
0,100 кг	<b>Шопбак</b> (RU42166250)
6,000 кг	Вода (прибл.)
0,400 кг	Дрожжи
0,100 кг	Соль
0,200 кг	Маргарин
<u>16,800 кг</u>	<u>Всего массы</u>

Время замеса:	3 – 5 минут медленно 3 – 5 минут быстро
Тестомес:	Спиральный
Температура теста:	25 – 26 °С
Температура печи:	200 – 220 °С
Время выпечки:	15 – 17 минут

**Способ приготовления:** Из вышеперечисленных компонентов замесить тесто средней консистенции. Использовать холодную воду! Работать без отлёжки! На 1,000 кг теста использовать 0,200 кг маргарина для слоения. Сделать 3 простых слоения. Толщина турирования не меньше 10 мм. Тесто раскатать толщиной 3,0 мм и по желанию начинить. Выпекать с обильным паровлажнением.

Протеиновая слойка изготавливается аналогично Овсяной слойке. См. пункты „С расстойкой“ / Без расстойки“.



# Круассан

## Тесто:

10,000 кг	Пшеничная мука
0,150 кг	<b>Шопбак</b> (RU42166250)
3,750 кг	Вода (прибл.)
0,500 кг	Дрожжи
0,500 кг	Сливочное масло
1,000 кг	Сахар
0,150 кг	Соль
0,200 кг	Сухое молоко
<u>16,250 кг</u>	Всего массы

Время замеса:	4 – 6 минут медленно 2 – 4 минуты быстро
Тестомес:	Спиральный
Температура теста:	18 – 21 °С
Время отлёжки:	3 x 30 минут между рабочими процессами
Толщина слоения:	Макс. 10 мм
Толщина раскатки:	2,5 – 3,0 мм (зависит от вида изделия)
Расстойка:	Макс. 24 °С, 70 – 75 % относительная влажность
Температура печи:	200 – 180 °С
Время выпечки:	15 – 16 минут (в зависимости от формы)

## Способ приготовления:

Мargarин подготовить для слоения и до использования хранить при температуре 20 °С. Из вышеперечисленных компонентов замесить плотное тесто. После отлёжки прослоить. На 1,000 кг теста использовать 0,250 кг маргарина для слоения. Сделать 3 простых слоения. Между слоениями отлёжка теста 30 минут при 8 °С. Толщина турирования не меньше 10 мм. Тесто раскатать толщиной 3,0 мм и придать изделию желаемую форму.

**Без расстойки:** Заготовки поместить в камеру шоковой заморозки. Через прибл. 35 минут, температура внутри изделия должна достичь -7 °С, упаковать в полиэтиленовые пакеты и хранить при температуре -18 °С. По мере необходимости замороженные заготовки выложить на противни, выдержать при комнатной температуре прибл. 45 минут и поместить в расстоечный шкаф на 90 минут.

**С расстойкой:** По прохождении времени расстойки, 50 минут, поместить заготовки в камеру шоковой заморозки. Через прибл. 40 минут, температура внутри изделия должна достичь -7 °С, упаковать в полиэтиленовые пакеты и хранить при температуре -18 °С. По мере необходимости замороженные заготовки выложить на противни, выдержать при комнатной температуре прибл. 10 минут. Выпекать с паровлажнением.

# Круассан 7 Days

## Тесто:

10,000 кг	Пшеничная мука
0,300 кг	<b>Шопбак</b> (RU42166250)
4,000 кг	Вода (прибл.)
0,300 кг	Дрожжи
1,000 кг	<b>Линцпастер</b> (RU43207100)
0,150 кг	Яйцо
0,500 кг	Сахар
0,150 кг	Соль
<u>16,400 кг</u>	Всего массы

Время замеса:	4 – 6 минут медленно 4 минуты быстро
Тестомес:	Спиральный
Время отлёжки:	30 минут при температуре 8 °С или холоднее
Толщина слоения:	Макс. 10 мм
Толщина раскатки:	3,0 мм (зависит от вида изделия)
Расстойка:	Макс. 24 °С, 70 – 75% относительная влажность
Температура печи:	220 – 180 °С
Время выпечки:	15 – 16 минут (в зависимости от формы)

## Способ приготовления:

Маргарин подготовить для слоения и до использования хранить при температуре 20 °С. Из вышеперечисленных компонентов замесить плотное тесто. После отлёжки прослоить. На 1,000 кг теста использовать 0,250 кг маргарина для слоения. Сделать 3 простых слоения. Между слоениями хранить тесто при 8 °С. Толщина турирования не меньше 10 мм. Тесто раскатать толщиной 3,0 мм и придать изделию желаемую форму. По прохождении времени расстойки смазать заготовки яйцом и заморозить. По мере необходимости достать из морозильной камеры, выдержать при комнатной температуре 10-15 минут и выпекать до готовности.





# Шотбак

Улучшитель для производства хлебобулочных изделий из пшеничной муки методом заморозки.

**Артикул:** RU42166250

**Упаковка:** в бумажных мешках по 25 кг

**Преимущества продукта:**

- ✦ Для мелкоштучных хлебобулочных изделий из пшеничной муки и пшеничных хлебов;
- ✦ Отличные результаты при методе замедления и методе прерывания процесса брожения (расстоявшиеся замороженные и нерасстоявшиеся замороженные), а также методом длительного брожения (Slow dough®);
- ✦ Хорошие результаты при прямом тестоведении;
- ✦ Простое в обработке, нелипкое тесто;
- ✦ Высокая устойчивость теста к обработке;
- ✦ Хороший подъем теста в печи обеспечивает привлекательный внешний вид изделиям;
- ✦ Ярковыраженный разрыв корочки хлеба у надрезанных накрест тестовых заготовок (например, Кайзеровская булочка);
- ✦ Очень мягкий и в тоже время эластичный мякиш;
- ✦ Изделия сочные и приятные на вкус;
- ✦ Нежная тонкая корочка;
- ✦ Приятный окрас изделий.

**Дозировка:** 2 – 3 % в зависимости от характера изделий.

ООО «Бакальдрин Рус» 142770, г. Москва, п. Сосенское, ул. Адмирала Корнилова, влд.19, «Дом Хлеба»  
Тел. +7 495 500 55 99, Факс +7 495 510 10 88, Эл. почта: [rus@backaldrin.ru](mailto:rus@backaldrin.ru) [www.backaldrin.ru](http://www.backaldrin.ru)

**backaldrin®**