Кремиаль Шеф Чеддер.

Кремиаль Шеф Чеддер – что это?

Для чего:

Приготовления готовой кремообразной сырной начинки.

Внешний вид:

Однородная порошкообразная масса от белого до светло-кремового цвета.

Состав:

Мальтодекстрин, загустители (Е1414, Е1442), **молоко** сухое обезжиренное, **молоко** сухое цельное, соль, ароматизаторы, **порошок сыра Чеддер**, краситель (Е160а), регулятор кислотности (Е262).

Puratos
Reliable partners in innovation

Кремиаль Шеф Чеддер или сыр?

Показатель	Сыр обычный («Российский»)	Сырный продукт с заменителем молочного жира	Кремиаль Шеф Чеддер
Сырьевая себестоимость, руб./кг	250-300	130-150	83
Хранение	в холодильнике +2…+4°С		сухой обычный склад
Срок годности	до 3х месяцев		9 месяцев
Подготовка к использования	Необходимо натереть – специальная единица оборудования.		Перемешать в миксере.
Состав	Без индексов Е.	Есть индексы Е в составе.	Есть индексы Е в составе. Натуральный сыр в составе.

Puratos
Reliable partners in innovation

Кремиаль Шеф Чеддер – разводим правильно: выпечка или нет?

Без выпечки t воды – 80-90°C:

- полное растворение крахмала и других компонентов;
- отсутствие крупитчатого эффекта.

Рецептура начинки:

1. Кремиаль Шеф Чеддер – 300 г
2. Вода – 550 мл
3. Растительное масло – 150 г

Технология:

1. В дежу миксера вливают воду и масло растительное, затем засыпают Кремиаль Шеф Чеддер, перемешивают, затем взбивают венчиком на высокой скорости в течение 3 – 5 минут до получения однородного крема.
2. Крем оставляют в условиях цеха на 5 – 15 минут для стабилизации.

Для выпечки – 18-20°C (комнатная):

- в процессе выпечки станет однородной и гладкой.

Puratos
Reliable partners in innovation

Кремиаль Шеф Чеддер – какую консистенцию выбрать?

Внимание! Только для выпечки (холодный способ).

Консистенция «Плавленый сыр»:

1. Кремиаль Шеф Чеддер – 300 г
2. Вода – **550 мл**
3. Растительное масло – 150 г

Консистенция «Кусок сыра»:

1. Кремиаль Шеф Чеддер – 300 г
2. Вода – **300 мл**
3. Растительное масло – 150 г

Puratos
Reliable partners in innovation

Кремиаль Шеф Чеддер – вариация начинок.

С зеленью:

Готовая начинка Кремиаль Шеф Чеддер

+ 10% свежая резанная зелень;

+ 0,3-0,4% гранулированный чеснок (опционно).

С ветчиной и зеленью (опционно):

Готовая начинка Кремиаль Шеф Чеддер

+ 20% ветчина резанная;

+ 10% свежая резанная зелень (опционно).

С грибами:

Готовая начинка Кремиаль Шеф Чеддер 25%;

Грибы жаренные с луком – 85%.

Интересно! Кремиаль Шеф Чеддер сохраняет начинку сочной, стабилизирую грибы.

Puratos

Reliable partners in innovation

Кремиаль Шеф Чеддер – кому предлагать и как?

Индустриальные предприятия:

1. Хлебозаводы - производство готовых слоек с сырными начинками.
2. Фабрики-кухни – производство булочек и пирожков.

Предприятия производства замороженных полуфабрикатов:

1. Замороженные слоеные и дрожжевые изделия с сыром.
2. Мини-багеты полу-выпеченные с сырными начинками.

Линии формовки изделий из слоеного и дрожжевого теста типа **Rondo, Kenig** и т.д.

Оборудования формовки издел ий из дрожжевого теста типа **Rheon.**

Puratos
Reliable partners in innovation

Багет «Чеддер»

Мини-багет под технологию частичной выпечки на базе **Бейквит** с закваской **Сапоре Риголетто** и начинкой **Кремиаль Шеф Чеддер** с зеленью горячим способом производства.

Рецептура	
Мука пшеничная в/с, кг	100,0
Дрожжи прессованные, кг	2,5
Соль, кг	1,8
Сахар, кг	1,0
БейкВит, кг	0,6
Сапоре Риголетто, кг	3,0
Вода, л	57,0-58,0
Кремиаль Шеф Чеддер (начинка), кг	18,0
Масло растительное (начинка), кг	9,0
Вода (начинка), л	33,0
Чеснок гранулированный (начинка), кг	0,2
Укроп свежий (начинка), кг	6,0
Выход, %	204,0-206,0
Технологический процесс	
Время замеса, мин	4-5 на 1-ой скорости; 6-8 на 2-ой скорости
Температура теста,ºС	23-24
Время отлежки, мин	10-15
Формование	Придать форму багета
Масса тестовой заготовки, кг	0,08
Время расстойки, мин	30-40
Параметры расстойки	t 35-36°C W75-80%
Декорирование - отделка поверхности	Посыпать мукой, сделать надрез
Время выпечки, мин	16-18
Параметры выпечки	180°+Пар 0,8л →160°C+Пар 0,8л

Puratos
Reliable partners in innovation

Пицца закрытая

Закрытая пицца для ***автоматической линии производства пиццы*** на базе закваски **Сапоре Травиата** и **Бейкин Супер**, покрытая **Сансет Глейз** с начинкой **Кремиаль Шеф Чеддер**, кетчупом с ветчиной, грибами и перцем.

Рецептура	
Мука пшеничная в/с, кг	100,0
Дрожжи прессованные, кг	2,0
Соль, кг	2,2
Масло растительное, кг	3,0
Бейкин Супер, кг	1,0
Сапоре Травиата, кг	2,0
Вода	47,0-50,0
Кремиаль Шеф Чеддер (начинка), кг	14,4
Масло растительное (начинка), кг	7,2
Вода (начинка)	26,4
Кетчуп шашлычный (начинка), кг	24,0
Перец болгарский свежий (начинка), кг	24,0
Ветчина (начинка), кг	80,0
Сыр Российский (отделка), кг	10,0
Сансет Глейз, кг	4,0
Выход	290,0-292,0
Технологический процесс	
Время замеса, мин	8-10 на 1-ой скорости; 2-4 на 2-ой скорости
Температура теста,ºС	24-26
Время брожения, мин	20 - 30
Масса тестовой заготовки, кг	0,200 (0,1 низ+0,1 верх)
Формовка	Раскатать до 2,4-2,0 мм, наколоть, вырезать заготовки. На нижнюю заготовку нанести кетчуп, ветчину, перец нарезанный, готовый Кремиаль Шеф Чеддер. Накрыть верхней заготовкой. Края защипнуть.
Отделка	Смазать Сансет Глейз, посыпать тертым сыром.
Время выпечки, мин	6-8
Параметры выпечки	250-240°С

Puratos
Reliable partners in innovation

Дениш сырный.

Дениш из дрожжевого слоеного теста для автоматической линии типа Rondo на базе S5000 и начинкой Кремиаль Шеф Чеддер с ветчиной и зеленю.

Рецептура	
Мука пшеничная в/с, кг	100,0
Сахар, кг	10,0
Дрожжи прессованные, кг	6,0
Яйцо, кг	2,0
Соль, кг	1,8
S 5000, кг	1,0
Вода (5°С), л	45,0-47,0
Миметик (на слоение), кг	40,0
Приготовление крема	
Вода, л	35,0
Масло ратительное, кг	9,5
Кремиаль Шеф Чеддер, кг	19,1
Начинка	
Готовый крем Кремиаль Шеф Чеддер	63,6
Ветчина (кусочик 3-5 мм)	22,2
Зелень (укроп/пертушка/кинза/лук зеленый)	3,3

Технологический процесс	
Время замеса, мин	4-5 на 1-ой скорости; 4-5 на 2-ой скорости
Температура теста,ºС	18-20
Отлежка теста, мин	10-15
Слоение 3х3	Пласт маргарина заворачивают в тесто в виде конверта, раскатывают до толщины 7-9 мм и складывают в 3 слоя прокатывают и снова складывают в 3 слоя, охлаждают в течение 15-20 минут в холодильной камере (4-6 ºС). После охлаждения тесто раскатывают до толщины 7-9 мм и складывают в 3 слоя, охлаждают в течение 10-15 минут в холодильной камере, после раскатывают на разделку
Формование	Раскатать до толщины 2,6-2,8 мм, в зависимости от массы изделия. Сформовать изделие. После расстойки внести готовую начинку
Масса тестовой заготовки, кг	В зависимости от формы
Время выпечки, мин	18-20
Параметры выпечки	210→180°С + Пар (0,6л)

Puratos
Reliable partners in innovation

Слойка-треугольник

Слойка под ***автоматическую линию производства слоеных изделий типа Rondo*** с возможностью использовать ***технологии заморозки*** на базе **Кима Акти Плюс** и начинкой **Кремиаль Шеф Чеддер** типа «кусок сыра».

Рецептура, кг	
Мука пшеничная в/с	100,0
Соль	1,8
Дрожжи прессованные	6,0
Сахар	7,0
Кремиаль Шеф Чедер (готовая начинка)	60,0
Кимо Акти Плюс	1,0
Миметик (слоение)	40,0
Вода (5 ºС)	
Приготовление начинки	
Вода	30,0
Масло растительное	15,0
Кремиаль Шеф Чедер	30,0
Параметры технологического процесса	
Замес теста *, мин (1+2 скорость)	3+5
Температура воды, ºС	5
Температура теста, ºС	16-18
Температура маргарина для слоения, ºС	18-20
Отлежка теста в холодильнике после замеса при 5 ºС, мин	5-10
Пласт маргарина заворачивают в тесто в виде конверта, подготовленный конверт раскатывают до толщины 7-9 мм, складывают в 3 слоя, прокатывают до 7-9 мм, складывают в 3слоя и охлаждают в течение 15-20 минут в холодильной камере, подготовленный конверт раскатывают до толщины 7-9 мм, складывают в 3 слоя и охлаждают в течение 15-20 минут в холодильной камере.	
После каждого слоения пласт теста поворачивают на 90 º	
Готовое тесто раскатывают до толщины 1.8-2мм в зависимости от массы и формы изделия	
Расстойка 60-90 мин при температуре 33-34 ºС и влажность 75-80	
Выпечка: t/мин (в зависимости от массы изделий)	210-180 ºС, 10-20 мин

Puratos
Reliable partners in innovation

Улитка сырная

Улитка из дрожжевого теста под ***автоматическую линию обработки дрожжевого теста по типу Rondo*** на базе **Софт Сдоба, Бейкин Супер**, покрытая **Сансет Глейз** и начинкой **Кремиаль Шеф Чеддер**.

Рецептура	
Мука пшеничная в/с, кг	100,0
Дрожжи прессованные, кг	6,0
Соль, кг	1,3
Сахар, кг	10,0
Софтр Сдоба, кг	1,0
Бейкин Супер, кг	1,0
Молоко сухое цельное, кг	4,0
Масло растительное, кг	8,0
Яйцо, кг	20,0
Сансет Глейз, кг	2,0
Вода	38,0-40,0
Кремиаль Шеф Чеддер (начинка), кг	28,0
Масло растительное (начинка), кг	14,0
Вода (начинка)	38,0
Сыр натертый (начинка), кг	15,0
Сыр натертый (отделка), кг	10,0
Выход, %	250,0-253,0
Технологический процесс	
Время замеса, мин	4-5 на 1-ой скорости; 9-12 на 2-ой скорости
Температура теста,ºС	28-30
Время отлежки, мин	0-5
Формование	Раскатать тесто до 2,4. Нанести равномерно начинку. Свернуть в рулет, нарезать на заготовки.
Масса тестовой заготовки, кг	0,05 – 0,07
Время расстойки, мин	60-90
Параметры расстойки	36-37С 75-80%
Декорирование - отделка поверхности	Сансет Глейз, сыр
Время выпечки, мин	12-15
Параметры выпечки	200→180°С

Puratos
Reliable partners in innovation

Булочка «Чизбук»

Булочка под ***линию обработки дрожжевого теста типа Rondo*** на базе **Софтр Сдоба** и **Бейкин Супер**, покрытая **Сансет Глейз** с начинкой **Кремиаль Шеф Чеддер** с ветчиной и зеленью.

Рецептура	
Мука пшеничная в/с, кг	100,0
Дрожжи прессованные, кг	6,0
Соль, кг	1,3
Сахар, кг	10,0
Софтр Сдоба, кг	1,0
Бейкин Супер, кг	1,0
Молоко сухое цельное, кг	4,0
Масло растительное, кг	8,0
Яйцо, кг	20,0
Сансет Глейз, кг	2,0
Кунжут, кг	2,0
Вода	38,0-40,0
Кремиаль Шеф Чеддер (начинка), кг	15,0
Масло растительное (начинка), кг	7,5
Вода (начинка)	23,0
Ветчина (начинка), кг	35,0
Укроп свежий (начинка), кг	15,0
Выход, %	232,0-235,0
Технологический процесс	
Время замеса, мин	4-5 на 1-ой скорости; 9-12 на 2-ой скорости
Температура теста,ºС	28-30
Время отлежки, мин	0-5
Формование	Раскатать тесто до 2,4. Нарезать на полосы шириной 10-12 см. В середине отсадить начинку. Сложить тесто к центру, наложить друг на друга, швом на верх.
Масса тестовой заготовки, кг	0,05 – 0,08
Время расстойки, мин	60-90
Параметры расстойки	35-36С 75-80%
Декорирование - отделка поверхности	Сансет Глейс, кунжут
Время выпечки, мин	12-15
Параметры выпечки	200→180°С

Puratos
Reliable partners in innovation

Пирожок

Пирожок на базе **Софт Сдоба** и **Бейкин Супер** с возможностью адаптации на машину ***Rheon*** при замене Софтр Сдобы на **Кима Акти Плюс** с начинкой **Кремиаль Шеф Чеддер** с грибами.

Рецептура, кг	
Мука пшеничная в/с	100,0
Софтр Сдоба	1,0
Кремиаль Шеф Чедер (готовая начинка)	26,0
Гастрономическая начинка Грибы + Лук	87,0
Бейкин Супер	1,0
Дрожжи прессованные	5,0
Соль	1,3
Масло растительное	9,0
Сахар	14,0
Маргарин	3,0
Яйцо	20
Вода	23,0 - 26,0
Начинка	
Кремиаль Шеф Чедер	30,0
Масло растительное	15,0
Вода	40,0
Технологический процесс	
Время замеса, мин	3 - 4 на 1-ой скорости; 7 - 8 на 2-ой скорости
Температура теста,ºС	22- 24
Время брожения, мин	15-20
Масса тестовой заготовки, кг	0,050 – 0,060
Время расстойки, мин	50 – 70
Параметры расстойки	t 35-36°C ; W 75-80%
Декорирование - отделка поверхности	Сансет Глейс
Время выпечки, мин	15
Параметры выпечки	t_1 230°C; t_2 180°C

Puratos
Reliable partners in innovation

Шаньга

Дрожжевое изделие на базе **Софт Сдоба** и **Бейкин Супер** с возможностью ***полуавтоматического производства по типу ватрушки*** с начинкой **Кремиаль Шеф Чеддер**.

Рецептура, кг	
Мука пшеничная в/с	100,0
Софтр Сдоба	1,0
Кремиаль Шеф Чедер (готовая начинка)	76,5
Гастрономическая начинка (Лук 12,8 кг, укроп 5,1 кг, кинза 2,6 кг)	20,5
Бейкин Супер	1,0
Дрожжи прессованные	5,0
Соль	1,3
Масло растительное	9,0
Сахар	14,0
Маргарин	3,0
Яйцо	20
Вода	23,0 - 26,
Приготовление Начинки	
Кремиаль Шеф Чедер	30,0
Масло растительное	15,0
Вода	40,0
Технологический процесс	
Время замеса, мин	3 - 4 на 1-ой скорости; 7 - 8 на 2-ой скорости
Температура теста,ºС	22- 24
Время брожения, мин	15-20
Масса тестовой заготовки, кг	0,050 – 0,060
Время расстойки, мин	50 – 70
Параметры расстойки	t 35-36°C ; W 75-80%
Декорирование - отделка поверхности	Сансет Глейс
Время выпечки, мин	15
Параметры выпечки	t_1 230°C ; t_2 190°C

Puratos
Reliable partners in innovation