

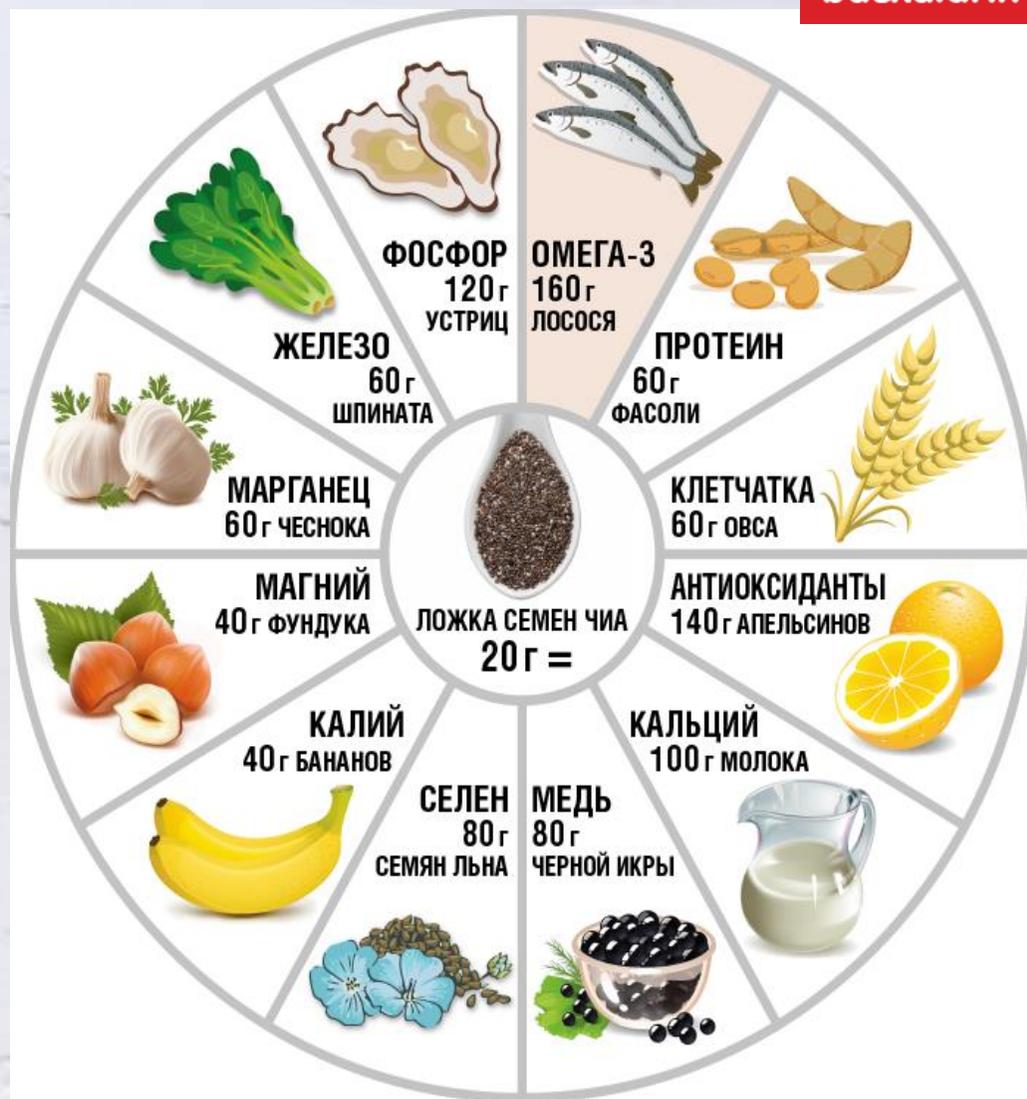
CHIA



Микс «Чиа»

backaldrin®

- Популярный суперфуд «Семена Чиа» в составе!
- Ароматная пшеничная закваска, экстракт ячменного солода и кукурузная мука в составе смеси придают готовым изделиям нежный вкус с лёгкой кислинкой
- Мягкий сочный и эластичный изделия удобны в нарезке и их легко намазать маслом, паштетом и т.д;
- Соль входит в состав смеси;
- Возможность применения с ржаной и цельнозерновой мукой, а также с другими видами злаков;
- Отличная стабильность теста при расстойке и хороший подъём теста в печи придают изделиям привлекательный объём и внешний вид;
- **Дозировка: 50 % к массе муки**
- При соблюдении рецепта готовые изделия содержат 6% семян чиа.
- Бумажные мешки по 25 кг



Булочки «Чиа» с творогом

Тесто:

5,000 кг	Пшеничная мука
5,000 кг	Чиа Микс
5,600 кг	Вода (прибл.)
0,350 кг	Дрожжи
0,100 кг	ИБМ
1,000 кг	Творог
17,050 кг	Всего массы

Время замеса: 4 – 5 минут медленно

6 – 9 минут быстро

Температура теста: 26 – 28 °С

Время отлёжки: 5 – 10 минут

Тестовая заготовка: 0,070 кг

Температура печи: 240 – 250 °С

Время выпечки: 16 – 18 мин.

Способ приготовления:

Замесить тесто средней консистенции. После отлёжки заготовки взвесить. Дать тесту еще немного отлежаться. По желанию посыпать (например, маком или кунжутом) и поместить на противень. По желанию поверхность надрезать и поставить в расстойку. По прохождении времени расстойки выпекать с пароувлажнением.



Хлеб «Чи́а» с Тигровым покрытием

backaldrin®



Тесто:

10,000 кг	Пшеничная мука
10,000 кг	Чи́а Микс
11,200 кг	Вода (прибл.)
0,500 кг	Дрожжи
31,700 кг	Всего массы

Тигровое покрытие:

0,500 кг	Тигровый глянец
1,000 кг	Вода
1,500 кг	Всего массы

Время замеса:	4 – 5 минут медленно 5 – 8 минут быстро
Температура теста:	27 – 29 °С
Время отлёжки:	10 – 20 минут
Тестовая заготовка:	0,550 кг
Температура печи:	250 °С с понижением
Время выпечки:	30 – 35 минут

Способ приготовления:

Из вышеуказанных компонентов замесить тесто средней консистенции. После отлёжки сформовать тестовые заготовки. На поверхность нанести Тигровый глянец и поместить на противни. По прохождении времени расстойки выпекать с пароувлажнением при понижающейся температуре и открытым шибером.

Тигровый глянец:

Тигровый глянец развести с водой и дать немного постоять.





Чиабатта “Чиa”

backaldrin®

Из вышеперечисленных компонентов замесить тесто мягкой консистенции. Готовность теста определяется по следующим параметрам: тесто полностью отстает от машины, издает глухие звуки. Тесто выложить в смазанную маслом форму и накрыть тканью.

После брожения тесто аккуратно выложить на подпыленный мукой стол и присыпать мукой. С помощью скребка поделить тесто на куски уложить на противни поверхностью разреза вверх.

Расстойка осуществляется в расстоечных шкафах в течение 30 минут при небольшой влажности или в условиях цеха до 1 часа. Выпекать при заданной температуре с подачей небольшого количества пара. Через 10 минут открыть шибер и выпекать до появления хрустящей корочки.



Тесто:

7,500 кг	Пшеничная мука
2,500 кг	Чиa Микс
11,200 кг	Вода (прибл.)
0,500 кг	Дрожжи
31,700 кг	Всего массы

Тигровое покрытие:

0,500 кг	Тигровый глянec
1,000 кг	Вода
1,500 кг	Всего массы

Время замеса: 5 минут на медленной скорости
15-20 минут на быстрой скорости

Время отлежки теста: 2-3 часа, через час обминка

Температура теста 22-24°C

Температура печи: 240 – 220 ° C

Время выпечки: 18 – 25 минут



Слоеные изделия “Чиа”

backaldrin®

Максимальное время отлежки 1 час. На общую массу теста использовать 20% маргарина для слоения. Сделать одно сложное слоение. Отлежка в холоде 20 минут. Затем сделать еще одно сложное слоение. Отлежка без холода 5 минут. Далее раскатать тесто толщиной 7 мм, с помощью ножа сделать «сеточку» по всей поверхности теста, нарезать на квадраты размером 7x7 см и поставить в расстойку. Продолжительность расстойки 40-60 минут.

Перед посадкой в печь смазать яйцом и посыпать декоративной солью. Выпекать с небольшим паровлажнением.

Заметка: Если изделия вырабатываются для заморозки, тогда используем «Фрости» с дозировкой 2% к массе муки.



Тесто:

7,500 кг

2,500 кг

4,000 кг

0,500 кг

0,500 кг

0,500 кг

0,050 кг

15,550 кг

Пшеничная мука

Чиа Микс

Вода

Дрожжи

Линцпастер

Яйцо

Соль

Всего массы

Время замеса:

4-6 минут на медленной скорости

2-3 минут на быстрой скорости

Температура теста: 20-22 °C

Отлежка теста: прибл. 60 минут

Вес тестовой заготовки: 0,040 кг

Температура выпечки: 240-230°C с понижением до 220°C

Время выпечки: 15 минут

Способ приготовления:

Все ингредиенты соединить и замесить тесто не совсем плотной консистенции. Линцпастер добавить через 2 минуты после начала замеса. Вода на замес холодная, часть воды на замес можно заменить льдом. После замеса убрать тесто в холодильник. Отлежка в холоде 20-30 минут для стабильности теста.



Мини-багет чиа с грецким орехом.

backaldrin®

Способ приготовления:

Из вышеперечисленных компонентов замесить тесто средней консистенции. Грецкий орех добавлять в конце замеса. После 10 минутной отлёжки взвесить, округлить и сформировать мини-багеты. Обвалить в ржаной муке и поместить на расстоечные ленты. После расстойки выпекать до готовности.

Тесто:

5,000 кг

5,000 кг

5,600 кг

0,350 кг

0,150 кг

1,000 кг

2,000 кг

19,100 кг

Пшеничная мука

Чиа Микс

Вода

Дрожжи

Шопбак

Творог

Грецкий орех

Всего массы

Время замеса:

4 – 5 минут медленно

4 – 6 минут быстро

Температура теста:

26 – 28 °С

Время отлёжки:

5 – 10 мин.

Тестовая заготовка:

0,150 кг

Температура печи:

240 – 250 °С

Время выпечки:

20 – 24 мин.

