



Mix pentru BAGHETĂ

Descriere: Amestec pulverulent, folosit pentru obținerea produselor de tip baghetă.

Avantaje:

- Produsul obținut din mix pentru baghetă păstrează gustul și aroma unei baghete tradiționale franțuzești;
- Miezul produsului obținut din acest mix prezintă umiditate și alveole specifice;
- Aluatul obținut din mix pentru baghetă se păstrează proaspăt, în frigider, timp de câteva zile;
- Ușurință în utilizare, se câștigă timp în procesul de fabricație prin evitarea dozărilor pentru fiecare ingredient;
- Este sigur: datorită modului simplu de utilizat, erorile de cântărire sunt eliminate;
- Mix 100%;
- Generează economie de spațiu în depozitul clientului;
- Toate mixurile 7Spice sunt însoțite de rețete, instrucțiuni de utilizare și suport tehnic;
- Prospețime mai mare față de produsele proaspete obișnuite.



Mix pentru BAGHETĂ

Aspect: Pulbere de culoare alb-gălbui, omogenă, fără aglomerări.

Ingrediente: Făină 550, maia de grâu, gluten de grâu, tărâță secară Pollard, agenți de tratare ai făinii (acid ascorbic, acid citric, cisteină), enzime (glucozoxidază, lipază, alfa-amilază, xylanază).

Mod de ambalare: Sac special de hârtie cu PE în interior, gramaj 25 kg/sac. Ambalajele de transport folosite sunt: folie stretch și europaletți.

Transport: Se face cu mijloace de transport destinate acestui scop, autorizate și dotate corespunzător, acoperite, curate, uscate, aerisite, lipsite de miros străin. Transportul se va face pe europaletți. Manipularea în timpul transportului se va face cu atenție.

Condiții de depozitare: În spații acoperite, curate, uscate, fără mirosuri străine sau pătrunzătoare, bine aerisite, deratizate, ferite de razele solare, la temperaturi între 5-25 °C și umiditate relativă a aerului 40-65%. A se manipula cu grijă sacii. Închideți sacul după utilizare.

Data durabilității minime: 6 luni. Aceasta se referă la produsul ambalat, depozitat și transportat în condițiile prevăzute de prezenta specificație și decurge de la data fabricației. Este cea specificată de furnizor pe ambalaj.

Rețeta propusă

Ingrediente: • 100 kg Mix baghetă • 2 kg sare • 1,2 kg drojdie • 73-80 l apă

Mod de lucru:

1.



Se malaxează toate ingredientele timp de 5 min la viteză lentă și timp de 7-10 min la viteză rapidă. Temperatura aluatului 25-27 °C.

2.



Aluatul se lasă la relaxat timp de 1-36 ore, la frigider la temperatura de 3-5 °C.

3.



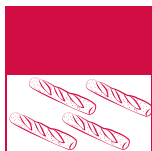
Se divizează aluatul la gramajul de de 0,38 kg. Premodelarea se efectuează prin împachetare. Se lasă la relaxat după premodelare 20 min.

4.



Se modelează în formă de baghetă cu lungimea de 50 cm.

5.



Se lasă la dospit timp de 45 min în aer liber.

6.



Se coace timp de 25 min la o temperatură de 220 - 230 °C pe cuptor cu vatră.