



Premix Chifle hamburger

Descriere: Premix cu dozare 10%, destinat obținerii chifloror pentru burger cu coajă subțire, miez deosebit de fin și porozitate redusă.

Avantaje:

- Premixul poate fi folosit împreună cu orice tip de făină de grâu;
- Garantează realizarea unui produs finit de o calitate foarte bună;
- Elimină riscul dozării ingredientelor;
- Reduce numărul ingredientelor din rețetă, cât și din depozitul clientului.

Trucuri mici, efecte mari:

- Folosit în cantități de 2-4% poate să regleze reologic calitatea slabă a făinii.
- Folosit în cantități de 2-4% în rețetă, mărește termenul de valabilitate și prospețimea produsului finit.
- Folosit în cantități de 2-4% în rețetele de patiserie pentru aluaturi dospite, mărește termenul de valabilitate și prospețimea produselor ambalate.



Premix chifle hamburger

Aspect: Alb-gălbui cu nuanță slab-cenușie și cu particule fine de tărâță.

Ingrediente: Făină de grâu albă 480, zahăr, făină de soia, gluten de grâu, emulsifianți (mono și digliceridele acizilor grași, stearoil 2 lactilat de sodiu, esterii mono și diacetil tartrici ai mono și digliceridelor cu acizi grași), afânător (carbonat acid de sodiu), enzime (amilaze, xilanaze, oxidaze, lipaze).

Mod de ambalare: În saci de hârtie de 25 kg.

Transport: Se face cu mijloace de transport destinate acestui scop, autorizate și dotate corespunzător, acoperite, curate, uscate, aerisite, lipsite de miros străin. A se manipula cu grijă sacii.

Condiții de depozitare: A se păstra în locuri curate și bine aerisite, ferite de acțiunea directă a razelor solare.

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

Rețeta propusă

Ingrediente: • 100 kg făină • 10 kg Premix chifle hamburger • 16 kg sare • 3,6 kg drojdie • 4 kg margarină 67% • 48 l apă

Mod de lucru:

1.



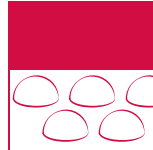
Se adaugă în cuva malaxorului apa, sarea, făina, premixul și se pornește malaxarea la viteza 1. După 2 min de malaxare se adaugă drojdia și se continuă malaxarea până la 5 min (+ 3 min). Se continuă 7 min malaxarea la viteza 2, timp în care se adaugă margarina.

3.



Se divizează aluatul la gramajul dorit.

5.



Se modelează în formă rotundă.

7.



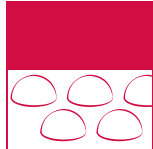
Se lasă la dospit în dospitor aclimatizat (temperatura 35°C și umiditate 80%) timp de 45 - 55 min.

2.



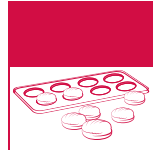
Se lasă la dospit aluatul obținut 15 min în cuva malaxorului.

4.



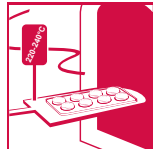
Se premodelează în formă rotundă.

6.



Se așează aluatul pe tava cu alveole.

8.



Timp de coacere - funcție de gramajul stabilit, la 220 - 240° C.