



CORÖANA



CORÖANA Artisan Baguette



➤ **Descriere:**

Făină albă creată pentru baghete tradiționale și alte produse de panificație artizanală, cu timpi lungi de fermentare (chifle, pâini tradiționale cu maia etc.)

➤ **Avantaje:**

- Este o făină foarte versatilă, oferind flexibilitate maximă în procesele tehnologice artizanale — se poate folosi atât în rețete cu drojdie, cât și cu maiele de orice tip;
- Se pretează utilizării inclusiv pentru produse de franzelărie destinate industriei HORECA (pâinici, chifle etc.);
- Produsele obținute au miez frumos alveolat, ușor umed și coajă crocantă, aurie;
- Permite hidratări ridicate, de până la 80%;
- Permite refrigerarea aluatului până la 12 ore (4-8 °C), pentru pâini proaspete la prima oră a dimineții.

➤ **Trucuri mici, efecte mari:**

- Pentru a obține o coajă crocantă și cu aspect rustic, lăsați produsul la dospit în aer liber, la minim 26 °C și la adăpost de orice curent de aer;
- În cazul în care folosiți un cuptor fără abur, pentru a obține produse cu coaja crocantă, luciu și culoare brun-aurie, ungeți suprafața aluatului înainte de coacere cu o emulsie de făină dizolvată într-un amestec de apă fierbinte și ulei.



...mai mult decât morărit



CORÖANA

CORÖANA Artisan Baguette

Aspect: Pulbere fină de culoare alb-gălbuie, cu nuanță slab cenușie și cu particule fine de țărăță.

Ingrediente: Făină de grâu albă 650. Conținut de cenușă (substanțe minerale) raportat la substanța uscată: max 0,65%.

Mod de ambalare: În saci de hârtie de 5 kg și 25 kg.

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 40-75%. A se manipula cu grijă sacii. Închideți sacul după deschidere.

Condiții de 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.

Data durabilității minime: 180 zile pentru produsul ambalat în sac de hârtie. Aceasta se referă la produsul depozitat și transportat în condițiile prevăzute de prezenta specificație și cele specificate pe ambalaj.



Rețeta propusă:

PÂINE ARTIZANALĂ

Ingrediente maia: • 50 kg făină Artisan Baguette™ • 30 l apă • 0,5 kg drojdie comprimată

Ingrediente aluat: • 50 kg făină Artisan Baguette™ • 35-40 l apă • 2,5 kg sare • 0,25 kg drojdie comprimată

Mod de lucru:

Pregătire maia:



Se malaxează apa, drojdia și făina pentru maia timp de 10 min. la viteza 1.



Se lasă aluatul la odihnă în malaxor 60 min. la 27-29°C, acoperit cu o pânză albă din bumbac.

Pregătire aluat:



Peste maioua bine dezvoltată se adaugă ingredientele pentru aluat și se continuă frământarea 7 min. la viteză lentă și 5 min. la viteză rapidă. Temperatura aluatului trebuie să atingă maxim 29°C.



Aluatul se lasă la odihnă 10-20 min. pentru relaxare, acoperit cu o pânză albă din bumbac.



Se divizează aluatul în bucăți de 1,15 kg și se premodelează.



Se modelează final aluatul în formă rotundă sau de franzelă.



Dospirea finală se efectuează la temperatura ambientală timp de 30-45 min.



Se crestează pâinile, apoi se coc pe cuptor cu vatră la temperatura de 220-240°C, timp de 27-30 min.