

Рецепт

Пшеничная чиабатта (простая)

Арт: ХЧП000001

Пшеничная чиабатта (простая)



Список ингредиентов.

Мука пшеничная высший сорт . . .	10 кг.
Глютен пшеничный (можно не добавлять если мука слабая то лучше добавить) . . .	0,5 кг.
Соль . . .	0,3 кг.
Дрожжи инстантные (сухие) . . .	0,08 кг.
Оливковое масло . . .	0,5 кг.
Вода . . .	7,2 кг.

6
n
i
b
p

Технология приготовления

ЗАМЕС: В спиральном тестомесе первая скорость 5 минут; вторая скорость 8 минут. До образования клейковины в конце замеса добавляем масло. Температура теста 26С.

ФЕРМЕНТАЦИЯ: 60 час ферментация, обминка, 60 минут ферментация, обминка, 30 минут ферментация.

ФОРМОВКА: Разделяваем по 300-350 гр. Разрезаем при помощи скребка.

ОКОНЧАТЕЛЬНАЯ РАССТОЙКА: В условиях цеха 30 минут. На листах.

ВЫПЕЧКА: Посадка 210С 2 минуты пар 30 секунд. Далее снижаем температуру до 200С 10 минут. 190С 20 минут (до готовности)



Grimm

ОТКРЫТИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ

+7 926-735-85-97

Сайт: www.technologybp.ru

**ПЕКАРНИ
КОНДИТЕРСКИЕ
КАФЕ-ПЕКАРНИ
КОФЕЙНИ
ФАСТ-ФУД
ПРОИЗВОДСТВА:
КОНДИТЕРСКИЕ
ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ
ПИЩЕВЫЕ**



**РАЗРАБОТКА РЕЦЕПТУР
СТАНДАРТИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ
КОНСУЛЬТАЦИИ**

The logo for 'brimp' features a blue triangle pointing right, followed by the word 'brimp' in a bold, lowercase, blue sans-serif font.

Рекламодатель: Машков Денис Сергеевич ИНН: 261019742509

Erid: LjN8KBB73 сайт: www.technologybp.ru





ДЛЯ ПИЦЦЫ

**ДЛЯ СДОБЫ
И других
Изделий**

Тестоделитель производительностью до 1200 шт/ч.

Вместимость емкости для теста - 30 кг.

Выдавливание теста шнеком через специальный конус, от диаметра которого зависит порция теста от 50 до 300 грамм (в комплект поставки входит один конус необходимого диаметра).

Полученная порция отрезается автоматически управляемым ножом.

Порция теста выдавливается поршнем из вращающегося барабана.

Корпус из эмалированной стали.

Все части соприкасающиеся с тестом из нержавеющей стали AISI304.

Для работы необходим транспортер NT/1 (поставляется дополнительно).

Дополнительно поставляется стенд SU037 и колеса AC210RO.т

КУПИТЬ ДЕЛИТЕЛЬ

+7 926 735 85 97

Рекламодатель: Машков Денис Сергеевич ИНН: 261019742509

Erid: LjN8KPbzu сайт: www.technologybp.ru

Рецепт

Слоеное тесто для круассанов и слоенных изделий (на пулиш)

Арт: СлТ000001

Москва 2023 год.

Слоеное тесто на пулише



Ингредиенты

Мука пшеничная высший сорт	. . .	3,270 кг
Молоко	. . .	0,773 кг
Глютен	. . .	0,361 кг
Соль	. . .	0,031 кг
Пулиш	. . .	1,000 кг
Масло сливочное	. . .	0,100 кг
Дрожжи сухие	. . .	0,021 кг
Вода	. . .	1,600 кг
Сахар песок	. . .	0,232 кг
Маргарин (для слоения) добавлять в тесто НЕ НУЖНО!	. . .	1,700 кг

Технология приготовления

ЗАМЕС: Сухие ингредиенты соединить вместе, добавить закваску, молоко, воду, (Т -14-16(зима) 6-10 (лето)). Замес в тестомесе. 1-АЯ СКОРОСТЬ 5 МИНУТ, 2-АЯ СКОРОСТЬ 10 МИНУТ (добавить масло) (до образования клейковины) температура теста 24 С. Разделяваем по 2 кг. формуем шары заворачиваем в пакет, укладываем в лоток и отправляем в холодильник.

ФЕРМЕНТАЦИЯ: в холодильном шкафу на 4-5 часов. **ПОДГОТОВКА МАРГАРИНА:** 500 гр. маргарина (1/4 часть одного куса маргарина весом 2 кг). раскатываем до толщины 0,7 см. (размер 26 длина /22 ширина см). Маргарин можно подготавливать заранее.

СЛОЕНИЕ: Пласт теста раскатываем в тестораскаточной машине до толщины 0,7 см (в ширине на ~2 см больше чем длина маргарина и длина в 2 раза больше чем ширина маргарина ~44 см) выкладываем в центр маргарин края теста помещаем в центр маргарина и защипываем в центре и по краям (для того что бы маргарин при раскатке не вылез). Если получилось так что по краям осталось достаточно много теста (см) данные края заворачиваем на верх. Затем пласт теста переворачиваем центральным швом на транспортную ленту при этом развернув его боковыми швами по направлению к валикам. Раскатываем !постепенно! снижая зазор между валиками до толщины 0,6 см. Далее складываем пласт теста с одного края 30% площади со второго края 70% площади (при необходимости выравниваем края тесто от этих краев закладываем между).Затем складываем пласт теста пополам и разворачиваем его боковыми швами к валикам. Раскатываем до толщины 0,9 см. складываем один край теста в центр сверху накрываем вторым краем теста.Разворачиваем боковыми швами к валикам. Раскатываем до толщины (между 4-5 мм. для всех остальных изделий.)

ФЕРМЕНТАЦИЯ: Затем наматываем на скалку припыляя мукой, и нарезаем на п/ф. Выкладываем п/ф на противень близко друг к другу и убираем в холодильник до утра. Достаем из холодильника, раскладываем готовые п/ф на противень с большим расстоянием друг от друга, отправляем на расстойку в расстоечный шкаф примерно на час. Температур +28-30 С влажность 75-85 %.

ВЫПЕЧКА: Смазываем льезоном и выпекаем сначала 5 минут при температуре 195 С 5 минут, 180 С 10-12 минут, до готовности.

ОТКРЫТИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ

+7 926-735-85-97

Сайт: www.technologybp.ru

**ПЕКАРНИ
КОНДИТЕРСКИЕ
КАФЕ-ПЕКАРНИ
КОФЕЙНИ
ФАСТ-ФУД
ПРОИЗВОДСТВА:
КОНДИТЕРСКИЕ
ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ
ПИЩЕВЫЕ**



**РАЗРАБОТКА РЕЦЕПТУР
СТАНДАРТИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ
КОНСУЛЬТАЦИИ**

The logo for 'brimp' features a blue triangle pointing right, followed by the word 'brimp' in a bold, blue, lowercase sans-serif font.

Рекламодатель: Машков Денис Сергеевич ИНН: 261019742509

Erid: LjN8KBB73 сайт: www.technologybp.ru



Рецепт

Пулиш пшеничный (Полуфабрикат)

Арт: ПшПф000001

Москва 2023 год.

Пулиш



Ингредиенты

<input type="radio"/> Мука пшеничная высший сорт	. . .	1,000 кг
Глютен	. . .	0,090 кг
Дрожжи сухие	. . .	0,002 кг
Вода	. . .	1,000 кг




Синим

Технология приготовления

ЗАМЕС: Муку смешать с глютенем и дрожжами . Добавить воду. Замешивать в планетарном миксере до полного образования клейковины и температуры 25-26С

ФЕРМЕНТАЦИЯ: Оставить в емкости в условиях цеха на 14-16 часов. Использовать в рецептурах согласно тех карте. Не хранить. Полностью использовать на следующий день.



Grimm



ДЛЯ ПИЦЦЫ

**ДЛЯ СДОБЫ
И других
Изделий**

Тестоделитель производительностью до 1200 шт/ч.

Вместимость емкости для теста - 30 кг.

Выдавливание теста шнеком через специальный конус, от диаметра которого зависит порция теста от 50 до 300 грамм (в комплект поставки входит один конус необходимого диаметра).

Полученная порция отрезается автоматически управляемым ножом.

Порция теста выдавливается поршнем из вращающегося барабана.

Корпус из эмалированной стали.

Все части соприкасающиеся с тестом из нержавеющей стали AISI304.

Для работы необходим транспортер NT/1 (поставляется дополнительно).

Дополнительно поставляется стенд SU037 и колеса AC210RO.т

КУПИТЬ ДЕЛИТЕЛЬ

+7 926 735 85 97

Рекламодатель: Машков Денис Сергеевич ИНН: 261019742509

Erid: LjN8KPbzu сайт: www.technologybp.ru

Рецепт

Фокаччо с сыром томатами и оливками

Арт: ХФсНач000001

Фокаччо с сыром томатами и оливками



Список ингредиентов.

Мука пшеничная высший сорт . . .	10 кг.
Глютен пшеничный (можно не добавлять если мука слабая то лучше добавить) . . .	0,5 кг.
Соль . . .	0,3 кг.
Дрожжи инстантные (сухие) . . .	0,08 кг.
Оливковое масло . . .	0,5 кг.
Вода . . .	6,8 кг.
Помидоры черри (на 1 шт. весом 280 гр.) . . .	0,100 кг.
Сыр моцарелла (колбасный)- (на 1 шт. весом 280 гр.) . . .	0,080 кг.
Маслины(на 1 шт. весом 280 гр.) . . .	0,030 кг.
Оливковое масло (для форм и после выпечки) . . .	0,3 кг.

Технология приготовления

ЗАМЕС: В спиральном тестомесе первая скорость 5 минут; вторая скорость 8 минут. До образования клейковины в конце замеса добавляем масло. Температура теста 26С.

ФЕРМЕНТАЦИЯ: 30 минут в условиях цеха.

ФОРМОВКА: Разделяем по 280 гр.

РАССТОЙКА: В условиях цеха 60 минут в пластиковых лотках. Затем равномерно распределяем по форме предварительно смазать ее маслом.- Помещаем в расстоечный шкаф на 60 минут при температуре 30 С влажности 75-85%

УКРАШЕНИЕ (Начинение): Равномерно распределяем тесто по форме, распределяем начинку. Начинка (на 1 шт, сыр 100 гр. Помидоры 80 гр, Оливки 30 гр.)

ОКОНЧАТЕЛЬНАЯ РАССТОЙКА: В условиях цеха 30 минут.

ВЫПЕЧКА: Посадка 210С 2 минуты пар 30 секунд. Далее снижаем температуру до 200С 10 минут. 190С 15 минут (до готовности)

УКРАШЕНИЕ: После выпечки смазать оливковым маслом. Достать из форм.

The logo for Bimbo is displayed diagonally in the bottom left corner. It features a stylized orange and red shape above the word "Bimbo" in a bold, purple, sans-serif font.

ОТКРЫТИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ

+7 926-735-85-97

Сайт: www.technologybp.ru

**ПЕКАРНИ
КОНДИТЕРСКИЕ
КАФЕ-ПЕКАРНИ
КОФЕЙНИ
ФАСТ-ФУД
ПРОИЗВОДСТВА:
КОНДИТЕРСКИЕ
ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ
ПИЩЕВЫЕ**



**РАЗРАБОТКА РЕЦЕПТУР
СТАНДАРТИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ
КОНСУЛЬТАЦИИ**

The logo for 'brimp' features a blue triangle pointing right, followed by the word 'brimp' in a bold, blue, lowercase sans-serif font.

Рекламодатель: Машков Денис Сергеевич ИНН: 261019742509

Erid: LjN8KBB73 сайт: www.technologybp.ru



ДЛЯ ПИЦЦЫ

**ДЛЯ СДОБЫ
И других
Изделий**

Тестоделитель производительностью до 1200 шт/ч.

Вместимость емкости для теста - 30 кг.

Выдавливание теста шнеком через специальный конус, от диаметра которого зависит порция теста от 50 до 300 грамм (в комплект поставки входит один конус необходимого диаметра).

Полученная порция отрезается автоматически управляемым ножом.

Порция теста выдавливается поршнем из вращающегося барабана.

Корпус из эмалированной стали.

Все части соприкасающиеся с тестом из нержавеющей стали AISI304.

Для работы необходим транспортер NT/1 (поставляется дополнительно).

Дополнительно поставляется стенд SU037 и колеса AC210RO.т

КУПИТЬ ДЕЛИТЕЛЬ

+7 926 735 85 97

Рекламодатель: Машков Денис Сергеевич ИНН: 261019742509

Erid: LjN8KPbzu сайт: www.technologybp.ru