

МЕЛЛА ВАНИЛЛА



мелла

НЕПОВТОРИМЫЙ ВКУС ВАНИЛЬНОЙ СДОБЫ!

СДЕЛАНО В РОССИИ



Смесь для производства
сдобных изделий с
ярким вкусом и
ароматом ванили




IREKS
ТРИЭР



СДОБНОЕ ИЗДЕЛИЕ «СЛАДКАЯ ШТУЧКА»

Мука пшеничная высшего или первого сорта	95,0 кг
МЕЛЛА ВАНИЛЛА	5,0 кг
Дрожжи прессованные	5,0 кг
Соль	1,1 кг
Сахар	15,0 кг
Маргарин	12,0 кг
Яйца	10,0 кг
Молоко сухое цельное	2,0 кг
Яйца (отделка)	0,7 кг
Вода, около	36,0 л

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста	4 + 8 мин
Температура теста после замеса	28 – 30 °С
Продолжительность отлежки теста	15 мин
Масса тестовой заготовки	0,4 кг
Форма изделий	Подовые, плетеные / округлые
Продолжительность окончательной расстойки	80 – 90 мин
Температура выпечки	190 – 175 °С
Пар	1,4 л
Продолжительность выпечки	25 – 27 мин

Примечание

Выпечка с паром, если в изделиях не используют отделку яйцом.



КУЛИЧ «БОГОРОДСКИЙ»

Мука пшеничная высшего или первого сорта	95,0 кг
МЕЛЛА ВАНИЛЛА	5,0 кг
Дрожжи прессованные	6,0 кг
Соль	1,0 кг
Сахар	25,0 кг
Масло сливочное	25,0 кг
Яйца	15,0 кг
Молоко пастеризованное	15,0 кг
Виноград сушеный	30,0 кг
Вода, около	30,0 - 35,0 л

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста	4 + 6 + 3 мин
Температура теста после замеса	26 – 28 °С
Масса тестовой заготовки	0,25 – 0,26 кг
Продолжительность окончательной расстойки	60 – 90 мин
Температура выпечки	190 – 175 °С
Продолжительность выпечки	25 – 30 мин

Примечания

1. Допускается замена сливочного масла на маргарин столовый в соотношении 1:1, с увеличением количества воды в замес;
2. Допускается отделка поверхности куличей сахарной пудрой, взбитым белком, шоколадной или сахарной глазурью, помадой, кондитерской глазурью, кокосовой стружкой, дробленым орехом, различными видами посыпок и другим аналогичным сырьем. Выход готовых изделий при этом должен корректироваться с учетом расхода сырья;
3. При выпечке куличей в печи без пароувлажнения допускается яичная смазка поверхности. Яйцо для смазки предусматривается из общего количества яйца по рецептуре;
4. Для гарантии соблюдения максимальных сроков хранения куличей, возможно использование пищевой добавки АНТИШИМ в количестве 0,075 – 0,100 % к массе муки.



СДОБНОЕ ИЗДЕЛИЕ «НОСТАЛЬГИЯ»

Мука пшеничная высшего или первого сорта	95,0 кг
МЕЛЛА ВАНИЛЛА	5,0 кг
Дрожжи прессованные	6,0 кг
Соль	1,5 кг
Сахар	20,0 кг
Маргарин	15,0 кг
Яйца	10,0 кг
Яйца (отделка)	0,6 кг
Вода, около	29,0 л

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста	4 + 9 мин
Температура теста после замеса	28 – 30 °С
Продолжительность отлежки теста	10 – 15 мин
Масса тестовой заготовки	0,12 – 0,3 кг
Форма изделий	Подовые, плетеные
Продолжительность окончательной расстойки	90 – 100 мин
Температура выпечки	180 – 170 °С
Продолжительность выпечки	16 – 25 мин

СДОБНОЕ ИЗДЕЛИЕ «ЧАЙНОЕ ЛАКОМСТВО»

Мука пшеничная высшего или первого сорта	95,0 кг
МЕЛЛА ВАНИЛЛА	5,0 кг
Дрожжи прессованные	4,0 кг
Соль	1,5 кг
Сахар	10,0 кг
Маргарин	10,0 кг
Яйца (отделка)	0,6 кг
Вода, около	42,0 л

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста	4 + 8 мин
Температура теста после замеса	28 – 30 °С
Продолжительность отлежки теста	10 – 15 мин
Масса тестовой заготовки	0,3 кг
Форма изделий	Подовые, плетеные
Продолжительность окончательной расстойки	80 – 90 мин
Температура выпечки	180 – 170 °С
Продолжительность выпечки	25 мин



ПЛАФФИНЫ / КРАФФИНЫ

Мука пшеничная высшего или первого сорта	95,0 кг
МЕЛЛА ВАНИЛЛА	5,0 кг
Дрожжи прессованные	6,5 кг
Соль	1,6 кг
Сахар	10,0 кг
Маргарин	10,0 кг
Яйца	13,0 кг
Маргарин на слоение	50,0 кг
Лед	24,0 кг
Вода, около	6,0 л
Наполнитель от массы готового изделия	30,0 кг

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста	6 + 6 мин
Температура теста	18 – 20 °С
Продолжительность отлежки теста в холодильнике после замеса	10 мин
Слоение	3 раза по 3 слоя
Продолжительность отлежки теста в холодильнике после слоения	15 мин
Масса тестовой заготовки	0,035 кг

Продолжительность окончательной расстойки	40 – 45 мин
Температура выпечки	
- ротационная печь	210 – 200 – 190 °С
Пар	2,0 л
Продолжительность выпечки	18 мин
Масса начинки на одно изделие	30 %

Способ изготовления изделий "Плаффины"

1. Установить ширину между валками 2-2,5 мм, раскатать пласт теста. После чего нарезать на квадраты размером 10х10 см, сложить углы к центру, прижать и уложить в форму;
2. После выпечки дать изделиям остыть и начинить наполнителем (30% от массы готового слоёного изделия).

Способ изготовления изделий "Краффины"

1. Установить ширину между валками 8-10 мм, раскатать пласт теста. После чего нарезать на полоски длиной 14 см, шириной 8-10 мм, закрутить и уложить в форму;
2. Тестовые заготовки начинить перед выпечкой термостабильными начинками (30% от массы готового слоёного изделия).