

Koblihová směs **vegan**



backaldrin®

b

Koblihová směs **vegan**

*K*do by nemiloval dobrou a vláčnou koblihu? Je to jako zakousnout se do jemného, sladkého obláčku... ale tyto pochoutky obvykle obsahují složky živočišného původu a tak není možné je zařadit mezi veganské... až dosud.

KrapfenMix vegan od backaldrinu slibuje dokonalý požitek bez jakýchkoliv živočišných produktů. Bez ohledu na to, zda chcete připravit tradiční koblihy na veganský způsob, nebo preferujete Berlinerstangerl s veganskou náplní, **KrapfenMix vegan** je řešením pro Vaši pekárnu.



Kobliha vegan

b

FB 5082

Těsto

| | |
|-----------------|---|
| 7,500 kg | Pšeničná mouka |
| 2,500 kg | KrapfenMix vegan (4244) |
| 4,600 kg | Voda (v závislosti na kvalitě mouky/ zpracování) |
| 0,600 kg | Droždí |
| <u>0,600 kg</u> | Olej |
| 15,800 kg | Těsto |

Zpracování

| | |
|--------------------|---|
| Doba hnětení: | 5 minut pomalu 3 – 5 minut rychle |
| Teplota těsta: | 26 – 28 °C |
| Navážka: | cca 0,045 kg |
| Doba zrání: | cca 5 minut |
| Parametry kynárny: | 32 – 35 °C, 75 – 85 % vlhkost |
| Doba osychání: | minimálně 15 minut |
| Teplota tuku: | 175 °C |
| Doba smažení: | fáze 1: 180 sek. fáze 2: 170 sek. fáze 3: 50 sek. |

Příprava

Ze surovin vymícháme středně tuhé těsto. Po vyzrání těsto rozdělíme na cca 0,045 kg kousky a dáme kynout. Pokud jsou koblihy dostatečně nakynuté (60 – 70 %), necháme alespoň 15 minut oschnout a poté smažíme. Ještě teplé veganské koblihy naplníme meruňkovým džemem a posypeme moučkovým cukrem.



Plněná šiška vegan

FB 5083

Těsto

| | |
|-----------------|---|
| 7,500 kg | Pšeničná mouka |
| 2,500 kg | KrapfenMix vegan (4244) |
| 4,600 kg | Voda (v závislosti na kvalitě mouky/ zpracování) |
| 0,600 kg | Droždí |
| <u>0,600 kg</u> | Olej |
| 15,800 kg | Těsto |

Zpracování

| | |
|--------------------|---|
| Doba hnětení: | 5 minut pomalu 3 – 5 minut rychle |
| Teplota těsta: | 26 – 28 °C |
| Navážka: | cca 0,045 kg |
| Doba zrání: | cca 5 minut |
| Parametry kynárny: | 32 – 35 °C, 75 – 85 % vlhkost |
| Doba osychání: | minimálně 15 minut |
| Teplota tuku: | 175 °C |
| Doba smažení: | fáze 1: 180 sek. fáze 2: 170 sek. fáze 3: 50 sek. |

Krém vegan (základní recept)

| | |
|-----------------|-----------------------------|
| 0,400 kg | Cortina vegan (4240) |
| <u>1,000 kg</u> | Voda |
| 1,400 kg | Krém vegan |

Příprava

Ze surovin vymícháme středně tuhé těsto. Po vytržení těsto rozdělíme na cca 0,045 kg kousky, vyválíme na 8 - 10 cm dlouhé šišky a dáme kynout. Pokud jsou šišky dostatečně nakynuté (60 – 70 %), necháme alespoň 15 minut oschnout a poté smažíme.

Po usmažení nařízíme a plníme.



Plněná šiška
vegan

b



Donut vegan

FB 5084

Těsto

| | |
|-----------------|---|
| 7,500 kg | Pšeničná mouka |
| 2,500 kg | KrapfenMix vegan (4244) |
| 4,400 kg | Voda (v závislosti na kvalitě mouky/ zpracování) |
| 0,700 kg | Droždí |
| 0,300 kg | Cukr |
| <u>1,050 kg</u> | Rostlinný margarín |
| 16,450 kg | Těsto |

Zpracování

| | |
|--------------------|--|
| Doba hnětení: | 5 minut pomalu 3 – 5 minut rychle |
| Teplota těsta: | 26 – 28 °C |
| Navážka: | cca 0,050 kg |
| Doba zrání: | cca 5 minut |
| Parametry kynárny: | 32 – 35 °C, 70 – 80 % vlhkost |
| Doba osychání: | minimálně 15 minut |
| Teplota tuku: | 175 °C |
| Doba smažení: | fáze 1: 20 sek. fáze 2: 120 sek. fáze 3: 90 sek. |

Příprava

Ze surovin vymícháme středně tuhé těsto. Po krátkém vyzrání těsto rozválejte na 8 - 10 mm (cca 0,050 kg/ks) a vykrajujte donut. Poté odsadíme a necháme kynout. Když je donut ze 3/4 nakynutý, necháme ho krátce oschnout a poté smažíme do zlatožluta.

Povrch vychladlých donutů dozdobíme dle libosti.



Donut vegan

b

Jablečno-skořicová náplň

0,500 kg Cortina vegan (4240)

1,200 kg Voda

0,700 kg Jablečné pyré

0,003 kg Skořice

2,403 kg Jablečno-skořicová náplň

Tip – Náplň

Pro zpestření sortimentu -
do donutů použijte různé
náplně - např. jablečno-
skořicovou náplň.



KrapfenMix vegan

Informace o produktu



KrapfenMix vegan

Na výrobu smaženého veganského pečiva.

Číslo výrobku: 4244

Balení: 15 kg papírový pytel

Výhody produktu:

- ↘ Vhodný pro všechny způsoby vedení.
- ↘ Krátký zkus.
- ↘ Nízká nasákavost tuku.
- ↘ Příjemné zbarvení pečiva.
- ↘ Dobrá čerstvost.
- ↘

Dávkování: 7,5 dílu pšeničné mouky + 2,5 dílu směsi



Cortina vegan

Na výrobu veganských náplní a krémů.

Číslo výrobku: 4240

Balení: 15 kg papírový pytel

Výhody produktu:

- ↘ Stabilní při smažení a mražení.
- ↘ Vynikající konturová stabilita, všestranné použití.
- ↘ Vhodné na výrobu veganského „máslového“ krému.
- ↘

Základní recept: 0,400 kg **Cortina vegan** + 1,000 kg vody cca 3 minuty míchat

Informace o pekařských výrobcích v souladu s Nařízením Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011 v platném znění, jsou k dispozici na vyžádání u Vašeho obchodního zástupce nebo e-mailem na info@backaldrin.com.

backaldrin[®]