

# *Kynuté těsto* **vegan**



**backaldrin®**

# Kynutá vánočka vegan

FB 5078

## Těsto

10,000 kg	Pšeničná mouka
4,000 kg	Voda (cca)
0,800 kg	Droždí
0,160 kg	Sůl
1,500 kg	Cukr
1,500 kg	Olej
0,500 kg	<b>HTK Soft</b> (4141)
0,050 kg	<b>Aroma vanilka</b> (1365)
0,040 kg	<b>Aroma citron</b> (1370)
18,550 kg	Těsto

## Zpracování

Doba hnětení:	5 – 6 minut pomalu 4 – 5 minut rychle
Hnětač:	spirálový hnětač
Teplota těsta:	26 – 28 °C
Doba zrání:	5 – 10 minut
Navážka:	0,350 kg
Skladovací teplota:	5 °C
Teplota kynárny:	28 – 30 °C
Teplota pečení:	170 °C klesající na 145 °C
Doba pečení:	25 – 30 minut

## Příprava

Ze surovin vymícháme středně tuhé těsto. Po době zrání kousky těsta zvážíme, vyválíme a zapleteme vánočku ze čtyř pramenů. Skladujeme přes noc při teplotě 5°C. Necháme aklimatizovat cca 2 - 3 hodiny při teplotě 15°C a vložíme do kynárny. Po kynutí (cca 60 minut) nastříkame veganským leskem a dekorujeme dle přání. Pečeme bez páry při klesající teplotě a s otevřeným odtahem.





# Lískoořechový twister vegan

b

FB 5079

## Těsto

10,000 kg Pšeničná mouka  
4,600 kg Voda (cca)  
0,400 kg **HTK Soft** (4141)  
0,500 kg Droždí  
0,160 kg Sůl  
1,000 kg Cukr  
1,000 kg Olej  
17,660 kg Těsto

## Zpracování

Doba hnětení: 5 – 6 minut pomalu  
4 – 6 minut rychle  
Hnětač: spirálový hnětač  
Teplota těsta: 26 – 28 °C  
Doba zrání: 5 – 10 minut  
Navážka: 0,350 kg  
Hmotnost náplně: 0,350 kg  
Skladovací teplota: 5 °C  
Teplota kynárny: 28 – 30 °C  
Teplota pečení: 175 °C klesající na 145 °C  
Doba pečení: 45 – 50 minut

## Lískoořechová náplň

12,000 kg **Lískoořechová náplň vegan** (4238)  
5,280 kg Voda  
17,280 kg Lískoořechová náplň

**Lískoořechovou náplň vegan** smícháme s vodou a necháme přibližně 20 minut nabobtnat.

## Příprava

Ze surovin vymícháme středně tuhé těsto. Po době zrání kousky těsta zvážíme, vyválíme a necháme krátce odpočinout. Poté vyválíme na tloušťku 2,2 mm. Rovnoměrně potřeme připravenou lískoořechovou náplní a svineme. Rozřízneme napůl, zapleteme dva prameny a vložíme do formy. Skladujeme přes noc při teplotě 5 °C. Necháme aklimatizovat cca 2 - 3 hodiny při teplotě 15 °C a vložíme do kynárny. Po kynutí pečeme s malým množstvím páry, odtahy otevřeme po 10 minutách a pečeme při klesající teplotě.



**b**

# Kynuté těsto vegan

**P**optávka po rostlinných produktech stoupá ve všech oblastech. Intolerance, nárůst alergií způsobují, že lidé jsou při výběru potravin opatrnější a selektivnější. Rostlinné produkty nabízejí dobrou alternativu ke konvenční výživě a již nejsou vyhrazeny pouze pro vegany.

S veganskými náplněmi od backaldrinu se veganské kynuté těsto stane pochoutkou na Vašem jídelním stole. Bez kompromisů si vychutnáte vynikající oblíbené pečivo, ať už s mákem, lískovými či vlašskými ořechy, jak si jen přejete.

Všechny veganské náplně od backaldrinu se rychle a snadno připravují a slibují vynikající stabilitu při pečení.

PLUS pro každou pekárnu, PLUS pro Vaše zákazníky: Pro každou chuť něco!

Zakulacená, plná  
OŘECHOVÁ CHUŤ

PODÍL LÍSKOVÝCH OŘECHŮ  
36 % v suché náplni/  
25 % v hotové náplni



*Lískoořechová  
náplň*  
**vegan**

Náplň pro  
PLUNDROVÉ,  
LISTOVÉ, COPY,  
VÁNOČKY, ATD.

JEDNODUCHÉ  
ZPRACOVÁNÍ



# Maková náplň vegan

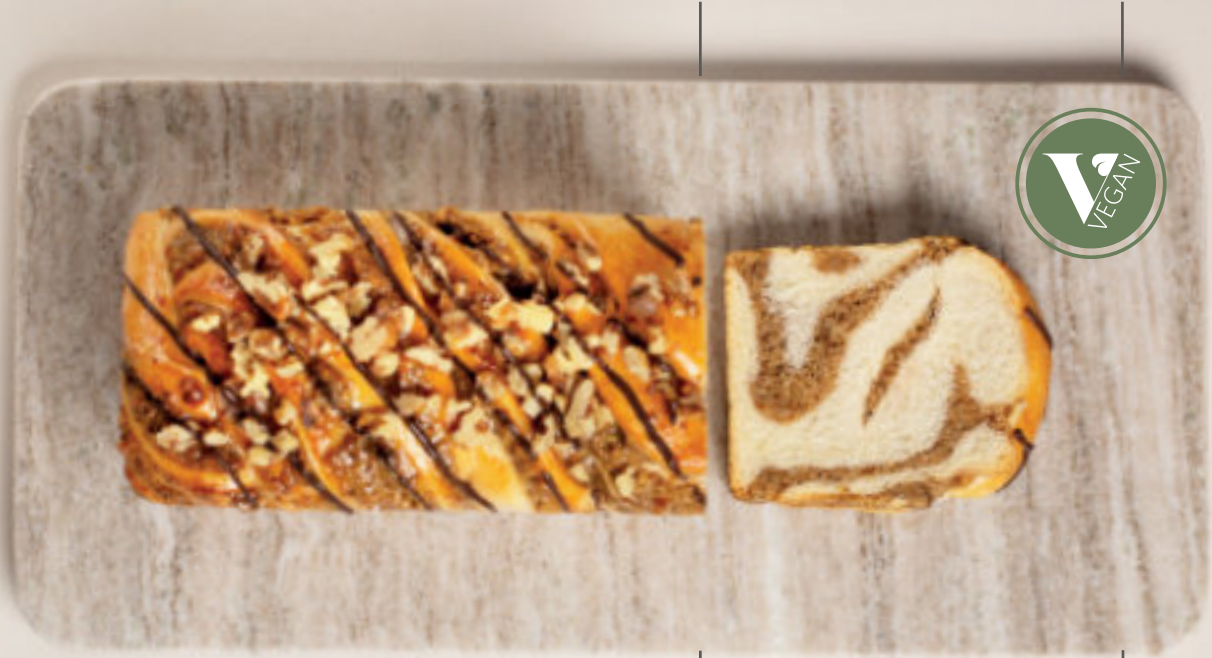
Zakulacená, aromatická  
MAKOVÁ CHUŤ

PODÍL MÁKU  
42 % v suché náplni/  
30 % v hotové náplni



Náplň pro  
PLUNDEROVÉ,  
LISTOVÉ,  
COPY, VÁNOČKY, ATD.

JEDNODUCHÉ  
ZPRACOVÁNÍ



# Ořechová náplň vegan

Zakulacená, plná  
OŘECHOVÁ CHUŤ

PODÍL VLAŠSKÝCH OŘECHŮ  
36 % v suché náplni/  
25 % v hotové náplni

# Makový twister vegan

FB 5080

## Těsto

10,000 kg Pšeničná mouka  
4,600 kg Voda (cca)  
0,400 kg **HTK Soft** (4141)  
0,500 kg Droždí  
0,160 kg Sůl  
1,000 kg Cukr  
1,000 kg Olej  
17,660 kg Těsto

## Zpracování

Doba hnětení: 5 – 6 minut pomalu  
4 – 6 minut rychle  
Hnětač: spirálový hnětač  
Teplota těsta: 26 – 28 °C  
Doba zrání: 5 – 10 minut  
Navážka: 0,350 kg  
Hmotnost náplně: 0,350 kg  
Skladovací teplota: 5 °C  
Teplota kynárny: 28 – 30 °C  
Teplota pečení: 175 °C klesající na 145 °C  
Doba pečení: 45 – 50 minut

## Maková náplň

12,000 kg **Maková náplň vegan** (4239)  
5,520 kg Voda  
17,520 kg Maková náplň

**Makovou náplň vegan** smícháme s vodou a necháme přibližně 20 minut nabobtnat.

## Příprava

Ze surovin vymícháme středně tuhé těsto. Po době zrání kousky těsta zvážíme, vyválíme a necháme krátce odpočinout. Poté vyválíme na tloušťku 2,2 mm. Rovnoměrně potřeme připravenou makovou náplní a svineme. Rozřízneme napůl, zapleteme dva prameny a vložíme do formy. Skladujeme přes noc při teplotě 5 °C. Necháme aklimatizovat cca 2 - 3 hodiny při teplotě 15 °C a vložíme do kynárny. Po kynutí pečeme s malým množstvím páry, odtahy otevřeme po 10 minutách a pečeme při klesající teplotě.





# Ořechový twister vegan

b

FB 5081

## Těsto

10,000 kg Pšeničná mouka  
4,600 kg Voda (cca)  
0,400 kg **HTK Soft** (4141)  
0,500 kg Droždí  
0,160 kg Sůl  
1,000 kg Cukr  
1,000 kg Olej  
17,660 kg Těsto

## Zpracování

Doba míchání: 5 – 6 minut pomalu  
4 – 6 minut rychle  
Hnětač: spirálový hnětač  
Teplota těsta: 26 – 28 °C  
Doba zrání: 5 – 10 minut  
Navážka: 0,350 kg  
Hmotnost náplně: 0,350 kg  
Skladovací teplota: 5 °C  
Teplota kynárny: 28 – 30 °C  
Teplota pečení: 175 °C klesající na 145 °C  
Doba pečení: 45 – 50 minut

## Ořechová náplň

12,000 kg **Ořechová náplň vegan** (4237)  
5,280 kg Voda  
17,280 kg Ořechová náplň

**Ořechovou náplň vegan** smícháme s vodou a necháme přibližně 20 minut nabobtnat.

## Příprava

Ze surovin vymícháme středně tuhé těsto. Po době zrání kousky těsta zvážíme, vyválíme a necháme krátce odpočinout. Poté vyválíme na tloušťku 2,2 mm. Rovnoměrně potřeme připravenou ořechovou náplní a svineme. Rozřízneme napůl, zapleteme dva prameny a vložíme do formy. Skladujeme přes noc při teplotě 5 °C. Necháme aklimatizovat cca 2 - 3 hodiny při teplotě 15 °C a vložíme do kynárny. Po kynutí pečeme s malým množstvím páry, odtahy otevřeme po 10 minutách a pečeme při klesající teplotě.



## Informace o produktu



### HTK Soft

Číslo výrobku:

4141

Balení:

25 kg papírový pytel

8 kg papírový pytel

Výhody produktu:

- ↘ Perfektní výsledky s kynutým veganským těstem.
- ↘ Nízké dávkování.
- ↘ Elastická a suchá těsta.
- ↘ Dobrá stabilita při kynutí, atraktivní objem.
- ↘ Velmi jemná a vláčná střídka.
- ↘ Dokonalá čerstvost.

# Kynuté těsto vegan



### Ořechová náplň vegan

Číslo výrobku:

4237

Balení:

10 kg papírový pytel s PE fólií

Dávkování:

1,000 kg **Ořechová náplň vegan** + 0,440 kg voda



### Lískoořechová náplň vegan

Číslo výrobku:

4238

Balení:

10 kg papírový pytel s PE fólií

Dávkování:

1,000 kg **Lískoořechová náplň vegan** + 0,440 kg voda



### Maková náplň vegan

Číslo výrobku:

4239

Balení:

8 kg papírový pytel s PE fólií

Dávkování:

1,000 kg **Maková náplň vegan** + 0,460 kg voda

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](mailto:info@backaldrin.com).

**backaldrin**<sup>®</sup>