

*Pečení*

BEZ KYNUTÍ



backaldrin®

**b**

# *Pečení* BEZ KYNUTÍ

**V** yrábíte-li plundrové nebo listové pečivo, co byste si pro svou pekárnu přáli?

Pokud je odpovědí více času, pak pro Vás máme to pravé. Nebo více úložného prostoru? Tak to jste tady správně. **Pečení bez kynutí** řeší právě tyto výzvy. Přímým zpracováním těsta potřebujete méně času.

Vzhledem k tomu, že kousky těsta nemusí kynout a mohou být rovnou zmrazeny, získáte více místa. Ploché kousky uložíte jednoduše na sebe. Zmražené kousky těsta mohou navíc, i bez větších znalostí, jednoduše upéct i začínající pekaři.

Pořád je to málo? Možná na Vás udělá dojem další výhoda: žádné kynutí znamená žádné výkyvy v přepečení – je zaručena stejná kvalita!

Už zbývá jen jedna otázka: proč stále čekáte? Zjednodušte si své každodenní postupy **pečením bez kynutí**.



# Výhody V KOSTCE



## Úspora času

krátký výrobní proces/  
žádné kynutí



## Jednoduché pečení

na prodejních



## Úspora nákladů za energie

pretože není nutné žádné kynutí



## Kvalita

stálá kvalita, nedochází  
k žádným výkyvům  
v důsledku různých  
úrovní kynutí



## Redukce zařízení

není potřebná kynárna  
případně může být využita pro  
jiné produkty



## Rozšíření sortimentu

pro firmy specializující  
se na mražené polotovary



## Personál

jednoduchá manipulace i pro  
nezaškolený personál  
(zvláště výhodné při nedostatku  
kvalifikovaných pracovníků v  
pekárnách)

*Žádné kynutí — Mražení — Pečení — Vychutnání si*



# Croissant

## BEZ KYNUTÍ

FB 5085

### Těsto

10,000 kg	Pšeničná mouka
1,000 kg	<b>Backen ohne Gare</b> (4245)
6,100 kg	Voda (cca)
0,500 kg	Droždí
1,000 kg	Cukr
0,500 kg	Margarín
0,150 kg	Sůl
19,250 kg	Těsto

### Zpracování

Doba hnětení:	5 minut pomalu 7 minut rychle
Hnětač:	spirálový hnětač
Teplota těsta:	20 °C
Tloušťka:	2,5 – 3,0 mm (dle požadovaného charakteru pečiva)
Navážka:	0,060 kg
Teplota pečení:	Teplovzdušná pec: fáze 1: 110 °C (intervalová pára) fáze 2: 170 °C
Doba pečení:	fáze 1: 10 minut fáze 2: 17 minut

### Příprava

Ze surovin vymícháme pružné těsto, pracujeme bez doby zrání. Na 1,000 kg základního těsta přidáme pomocí 2 jednoduchých překladů 0,250 kg margarínu. Mezi překlady uložíme těsto do lednice. Tvarujeme dle přání a ihned zmrazíme (-38 °C). Skladujeme při -18 °C. V případě potřeby dle návodu upečeme.

### Tip

Je možné použít tažný margarín s obsahem máslového tuku.



# Ořechové šneky

## BEZ KYNUTÍ

**b**

FB 5087

### Těsto

10,000 kg	Pšeničná mouka
1,000 kg	<b>Backen ohne Gare</b> (4245)
5,900 kg	Voda (cca)
0,500 kg	Droždí
1,000 kg	Cukr
0,500 kg	Margarín
0,150 kg	Sůl
19,050 kg	Těsto

### Ořechová náplň

10,000 kg	<b>Floriani® Haselnussfülle Soft</b> (2902)
5,000 kg	Voda
15,000 kg	Ořechová náplň

Ořechovou náplň smícháme s vodou a ihned zpracujeme.

#### Tip

Je možné použít  
tažný margarín s  
obsahem  
máslového tuku.

### Zpracování

Doba hnětení:	5 minut pomalu 7 minut rychle
Hnětač:	spirálový hnětač
Teplota těsta:	20 °C
Tloušťka:	2,5 – 3,0 mm (dle požadovaného charakteru pečiva)
Navážka:	
Těsto:	0,055 kg
Náplň:	0,035 kg
Teplota pečení:	Teplovzdušná pec: fáze 1: 110 °C (intervalová pára) fáze 2: 170 °C
Doba pečení:	fáze 1: 10 minut fáze 2: 17 minut

### Příprava

Ze surovin vymícháme pružné těsto, pracujeme bez doby zrání. Na 1,000 kg základního těsta přidáme pomocí 2 jednoduchých překladů 0,250 kg margarínu. Mezi překlady uložíme těsto do lednice. Tvarujeme dle přání a ihned zmrazíme (-38 °C). Skladujeme při -18 °C. V případě potřeby dle návodu upečeme.



# Tvarohové šátečky

## BEZ KYNUTÍ

FB 5086

### Těsto

10,000 kg	Pšeničná mouka
1,000 kg	<b>Backen ohne Gare</b> (4245)
5,900 kg	Voda (cca)
0,500 kg	Droždí
1,000 kg	Cukr
0,500 kg	Margarín
0,150 kg	Sůl
19,050 kg	Těsto

### Tvarohová náplň

10,000 kg	Tvaroh 20 %
2,000 kg	Cukr
2,000 kg	<b>QuarkFix MB</b> (1448)
1,000 kg	Vejce
1,000 kg	Rozinky
16,000 kg	Tvarohová náplň

Všechny suroviny mícháme 2 - 3 minuty do hladka a ihned zpracujeme.

### Tip

Je možné použít tažný margarín s obsahem máslového tuku.

### Zpracování

Doba hnětení:	5 minut pomalu 7 minut rychle
Hnětač:	spirálový hnětač
Teplota těsta:	20 °C
Tloušťka:	2,5 - 3,0 mm (dle požadovaného charakteru pečiva)
Navážka:	
Těsto:	0,060 kg
Náplň:	0,035 kg
Teplota pečení:	Teplotovzdušní pec:
	fáze 1: 110 °C (intervalová pára)
	fáze 2: 170 °C
Doba pečení:	fáze 1: 10 minut
	fáze 2: 17 minut

### Příprava

Ze surovin vymícháme pružné těsto, pracujeme bez doby zrání. Na 1,000 kg základního těsta přidáme pomocí 2 jednoduchých překladů 0,250 kg margarínu. Mezi překlady uložíme těsto do lednice. Tvarujeme dle přání a ihned zmrazíme (-38 °C). Skladujeme při -18 °C. V případě potřeby dle návodu upečeme.





*Croissant*



*Ořechové šneky*



*Tvarohové šátečky*

# Pečení

## BEZ KYNUTÍ

Informace o produktu

### Backen ohne Gare

Na výrobu croissantů a plundrového pečiva bez kynutí.

Číslo výrobku: 4245

Balení: 25 kg papírový pytel

- Výhody produktu:**
- Zmražené do pece – mražené těsto pečené přímo, bez kynutí
  - Těsto vhodné na strojové zpracování
  - Dobrý objem
  - Stálá kvalita

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>