

# Quick'n Easy

PRO LITÉ KYNUTÉ TĚSTO



backaldrin®

**b**

**D**roždí je kouzelnou ingrediencí, která uvolňuje bohaté, komplexní chutě a zlepšuje, vláčnost v koláčích, ale často potřebuje spoustu času..

S **Quick'n Easy** od backaldrinu se práce s kynutým těstem stává dětskou hrou. Různé kynuté speciality jednoduše připravíte, doba míchání a odležení je krátká a těsto nadýchané a lze jej rychle zpracovat ve velkém množství. Upečený výrobek je nadýchaný a chutný a zůstane perfektně čerstvý. Dodejte svému sortimentu koláčů ještě dnes nový rozměr.

### **Důležité parametry pro úspěšné zpracování**

- ↘ Míchejte 1 minutu při střední rychlosti – jen dokud nevznikne homogenní těsto.
- ↘ Teplota těsta musí být v rozmezí 26 – 28 °C.
- ↘ Těsto rozprostřete a nechte kynout při pokojové teplotě minimálně 45 minut.
- ↘ Doba kynutí může být až 4 hodiny.
- ↘ Pro delší dobu kynutí -> snižte množství droždí.
- ↘ Použití oleje zlepšuje tekutost těsta.

# Quick'n Easy

MÁSLOVÉ KOLÁČE



# Quick'n Easy

**b**

## MÁSLOVÉ KOLÁČE

FB 5088

### Těsto

1,200 kg **Quick'n Easy** (4246)  
0,700 kg Voda (40 °C)  
0,200 kg Olej/máslo (pokojová teplota 25 °C)  
0,300 kg Vejce  
0,300 kg Cukr krystal  
0,070 kg Droždí (rozpuštěné)  
2,770 kg Těsto

### Máslovo-cukrová směs

0,400 kg Máslo  
0,200 kg Cukr moučkový  
0,150 kg Marcipán  
0,050 kg Škrob  
0,800 kg Máslovo-cukrová směs

Suroviny mícháme do homogénní konzistence.

### Krém

0,700 kg Voda  
0,300 kg **Cortina** (1422)  
1,000 kg Krém

Suroviny šleháme 3 minuty.

### Dekorace

0,200 kg Mandle, plátky  
0,200 kg Cukr  
0,400 kg Dekorace

### Zpracování

Navážka:\*  
Těsto: 2,770 kg  
Máslovo-cukrová směs: 0,600 kg  
Krém: 0,800 kg (cca)  
Dekorace: 0,400 kg  
Doba kynutí: cca 45 minut (pokojová teplota)  
Teplota těsta: 26 – 28 °C  
Teplota pečení:  
Rotační pec: 170 °C klesající na 160 °C  
Etážová pec: 200 °C klesající na 180 °C  
Odtah: otevřený  
Doba pečení: 50 – 55 minut  
(dle typu pece)  
Teplota střídky: 98 °C

\*na plech (60 x 40 cm)

### Příprava

Droždí rozpustíme ve vodě. Přidáme ostatní suroviny a při střední rychlosti třeme cca 1 minutu. Těsto rozložíme rovnoměrně na plech (60 x 40 cm).

Na těsto nanese se máslovo-cukrovou směs. Na závěr drezírovacím sáčkem nanese se krém a posypeme připravenou dekorací. Necháme nakynout minimálně 45 minut a pečeme při otevřeném odtahu páry.

Dle přání povrch ještě horkého Máslového koláče potřeme zlehka našlehanou smetanou (0,250 kg).

### Tip

Pro plnější chuťový zážitek přidejte na 1,200 kg **Quick'n Easy** (4246) 0,005 kg **Aroma koblíha** (2152).





# Quick'n Easy

## MERUŇKOVÉ KOLÁČE

FB 5089

### Těsto

1,200 kg **Quick'n Easy** (4246)  
 0,650 kg Voda (40 °C)  
 0,200 kg Olej/máslo (pokojová teplota 25 °C)  
 0,300 kg Vejce  
 0,300 kg Cukr krystal  
 0,070 kg Droždí (rozpuštěné)  
 2,720 kg Těsto

### Zpracování

Doba tření: cca 1 minutu při střední rychlosti  
 Navážka:\*  
 Těsto: 2,700 kg  
 Dekorace: 0,200 kg **Floriani® Haselnussfülle Soft** (2902)  
 Meruňky: ca. 1,600 kg  
 Doba kynutí: cca 45 minut (pokojová teplota)  
 Teplota pečení:  
 Rotační pec: 170 °C klesající na 160 °C  
 Etážová pec: 200 °C klesající na 180 °C  
 Odtah: otevřený  
 Doba pečení: 50 – 60 minut (dle typu pece)  
 Teplota střídky: 98 °C  
 \*na plech (60 x 40 cm)

### Poleva

1,000 kg **Frutigel neutrální** (3990)  
 0,500 kg Voda  
 1,500 kg Poleva

**Frutigel neutrální** (3990) s vodou přivedeme do varu a necháme vychladnout na cca 50 °C.

Navážka: cca 1,200 kg (plech 60 x 40 cm)

### Příprava

Droždí rozpustíme ve vodě. Přidáme ostatní suroviny a při střední rychlosti třeme cca 1 minutu. Povrch posypeme 0,200 kg **Floriani® Haselnussfülle Soft** (2902) o obložíme meruňkami.

Necháme nakynout minimálně 45 minut a pečeme při otevřeném odtahu páry. Po upečení potřeme připravenou polevou.



**Tip**

Pro plnější chuťový zážitek  
přidejte na 1,200 kg **Quick'n  
Easy** (4246) 0,005 kg **Aroma  
koblíha** (2152).



*Quick'n Easy*

MERUŇKOVÉ KOLÁČE

# Quick'n Easy

## BORŮVKOVÉ ŘEZY

FB 5090

### Těsto

0,900 kg **Quick'n Easy** (4246)  
0,400 kg Voda (30 °C)  
0,150 kg Olej/máslo (pokojová teplota 25 °C)  
0,300 kg Vejce  
0,250 kg Cukr krystal  
0,050 kg Droždí (rozpuštěné)  
0,003 kg **Aroma koblíha** (2152)  
2,053 kg Těsto

### Borůvky

1,400 kg Borůvky, mražené  
0,100 kg **Saftex** (1470)  
1,500 kg Borůvky

Mražené borůvky obalíme v **Saftexu** (1470), přebytečný Saftex scedíme.

### Smetanová hmota

1,000 kg Zakysaná smetana  
0,200 kg **QuarkFix MB** (1448)  
0,150 kg Cukr krystal  
1,350 kg Smetanová hmota

Suroviny smícháme.

### Drobenka

0,600 kg Pšeničná mouka  
0,400 kg Máslo  
0,400 kg Cukr krystal  
0,002 kg Sůl  
1,402 kg Drobenka

Ze surovin vypracujeme drobenku.





## Zpracování

Navážka:\*

Těsto: 2,000 kg

Borůvky: 1,400 kg

Smetanová hmota: 1,200 kg

Drobenka: 1,400 kg

Doba kynutí: 45 minut (pokojová teplota)

Teplota pečení:

Rotační pec: 170 °C klesající na 160 °C

Etážová pec: 200 °C klesající na 180 °C

Odtah: otevřený

Doba pečení: 50 – 60 minut  
(dle typu pece)

Teplota střídky: 98 °C

\*na plech (60 x 40 cm)

## Příprava

Droždí rozpustíme ve vodě. Přidáme ostatní suroviny a při střední rychlosti třeme cca 1 minutu. Těsto rozložíme na plech (60x40cm). Naneseme připravenou smetanovou hmotu, rozložíme borůvky a nakonec posypeme drobenkou.

Necháme nakynout minimálně 45 minut a pečeme při otevřeném odtahu páry. Po upečení a vychlazení zlehka posypeme moučkovým cukrem.

# Quick'n Easy

BORŮVKOVÉ ŘEZY



b

# Quick'n Easy

CRISPY ČOKOLÁČ





# Quick'n Easy

## CRISPY ČOKOKOLÁČ

b

FB 5091

### Těsto

1,200 kg **Quick'n Easy** (4246)  
0,850 kg Voda (40 °C)  
0,200 kg Olej/máslo (pokojová teplota 25 °C)  
0,300 kg Vejce  
0,300 kg Cukr krystal  
0,080 kg Kakao  
0,070 kg Droždí (rozpuštěné)  
3,000 kg Těsto

Třeme 1 minutu na středním stupni na homogénní těsto..

### Dekorační posypka

0,500 kg Máslo (22 °C)  
0,500 kg Dekorační cukr  
0,500 kg Mandle (hoblované)  
1,500 kg Dekorační posypka

Rozpuštěné máslo smícháme s ostatními surovinami.

### Zpracování

Navážka:\*

Těsto: 3,000 kg  
Dekorační posypka: 1,500 kg  
Doba kynutí: 45 minut (pokojová teplota)  
Teplota pečení:  
Rotační pec: 170 °C klesající na 160 °C  
Etážová pec: 200 °C klesající na 180 °C  
Odtah: otevřený  
Doba pečení: 50 – 60 minut  
(dle typu pece)  
Teplota střídky: 98 °C

\*na plech (60 x 40 cm)

### Příprava

Droždí rozpustíme ve vodě. Přidáme ostatní suroviny a při střední rychlosti třeme cca 1 minutu. Těsto rozložíme na plech (60x40cm). Dekorujeme připravenou dekorací posypkou. Necháme nakynout minimálně 45 minut a pečeme při otevřeném odtahu páry.



# Quick'n Easy

## ŠVESTKOVÉ ŘEZY

FB 5092

### Těsto

0,750 kg **Quick'n Easy** (4246)  
 0,400 kg Voda (40 °C)  
 0,120 kg Olej/máslo (pokojová teplota 25 °C)  
 0,180 kg Vejce  
 0,180 kg Cukr krystal  
 0,045 kg Droždí (rozpuštěné)  
 1,675 kg Těsto

### Zpracování

Doba tření: cca 1 minutu při střední rychlosti (homogenní těsto)

Navážka:\*

Těsto: 1,600 kg  
 Posypka: 0,200 kg **Floriani® Haselnussfülle Soft** (2902)

Ovoce: 2,000 kg švestky (cca)

Doba kynutí: 45 minut (pokojová teplota)

Teplota pečení:

Rotační pec: 170 °C klesající na 160 °C

Etážová pec: 200 °C klesající na 180 °C

Odtah: otevřený

Doba pečení: 40 – 50 minut (dle typu pece)

Teplota střídky: 98 °C

\*na plech (60 x 40 cm)

### Poleva

0,700 kg **Frutigel neutrální** (3990)  
 0,350 kg Voda  
 1,050 kg Poleva

**Frutigel neutrální** (3990) s vodou přivedeme do varu a necháme vychladnout na cca 50 °C.

Navážka: cca 0,800 kg (plech 60 x 40 cm)

### Příprava

Droždí rozpustíme ve vodě. Přidáme ostatní suroviny a při střední rychlosti třeme cca 1 minutu. Těsto rozložíme na plech (60x40cm). Povrch posypeme 0,200 kg **Floriani® Haselnussfülle Soft** (2902) a rozložíme cca 2,000 kg švestek (rozmražených). Necháme nakynout minimálně 45 minut a pečeme při otevřeném odtahu páry. Po upečení potřeme připravenou polevou.

### Tip

Pro plnější chuťový zážitek přidejte na 1,200 kg **Quick'n Easy** (4246) 0,005 kg **Aroma koblíha** (2152).



# Quick'n Easy

**b****BÁBOVKA**

FB 5093

## Těsto

1,200 kg **Quick'n Easy** (4246)  
0,700 kg Voda (40 °C)  
0,200 kg Máslo (pokojová teplota 25 °C)  
0,300 kg Vejce  
0,300 kg Cukr krystal  
0,070 kg Droždí (rozpuštěné)  
0,500 kg Rozinky namočené v rumu  
3,270 kg Těsto

## Zpracování

Doba tření: 2 – 3 minuty při středním stupni (homogenní těsto)  
Teplota těsta: 26 – 28 °C  
Navážka: 0,600 kg (1,5 l forma)  
Doba kynutí: 45 minut (pokojová teplota)  
Teplota pečení: 170 °C klesající na 160 °C  
Rotační pec: 200 °C klesající na 180 °C  
Etážová pec: otevřený  
Odtah: 50 – 60 minut (dle typu pece)  
Teplota střídky: 98 °C

## Příprava

Droždí rozpustíme ve vodě. Přidáme ostatní suroviny a při střední rychlosti třeme cca 2 - 3 minuty. Nakonec opatrně vmícháme rozinky s rumem. Těsto rozdělíme do připravených vymazaných a pomoučených forem.

Necháme nakynout minimálně 45 minut a pečeme při otevřeném odtahu páry. Po upečení dekorujeme dle přání.

### Tip

Pro plnější chuťový zážitek přidejte na 1,200 kg **Quick'n Easy** (4246) 0,005 kg **Aroma koblíha** (2152).





# Quick'n Easy

PRO LITÉ KYNUTÉ TĚSTO

## Informace o produktu

**Číslo výrobku:** 4246

**Balení:** 25 kg papírový pytel

### Výhody produktu:

- ✦ Všestranné možnosti použití.
- ✦ Přímé zpracování: směs třeme s vodou, vejci, cukrem, droždím a máslem/olejem do homogénní konzistence.
- ✦ Kynuté těsto, které lze zpracovat pomocí dávkovacích systémů.
- ✦ Zkrácené zpracování – vyžaduje pouze krátkou dobu kynutí.
- ✦ Ovoce nepropadává do těsta.
- ✦ Nadýchaný, lehký chuťový zážitek.
- ✦ Zvláště vhodné pro čerstvý prodej.



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®**