

# Raps

*Max*



backaldrin®

**b**

Žlutě žlutá pole v krajině jsou na jaře známým pohledem. Tyto barevné rostliny řepky byly vždy z velké části spojeny s výrobou kuchařského oleje. Do teď. RapsMaxMix od backaldrinu přináší řepková semena do chleba a rohlíků a obohatí každou pekárnu. Clean Label směs v kombinaci s moukou ze pšenice Durum, pšeničným kváskem a Iněným semínkem zapůsobí v hotovém chlebu a pečivu lehce pepřovým, jemně hořčičným tónem. Extra křupavost řepkového semene poskytuje jedinečný pocit v ústech a ohromí Vaše zákazníky.

Udělejte revoluci ve svém sortimentu chleba s řepkovým semenem ještě dnes!

# Řepka

(Brassica napus) z rodu brukev (Brassica), který zahrnuje asi 30 rostlin z čeledi brukovitých (Brassicaceae)



## JEDINEČNÉ VLASTNOSTI

Vysoký obsah oleje, konzumace syrového oleje se ale nedoporučuje. Semena mají ideální poměr omega-6 a omega-3 mastných kyselin a cenných bílkovin. Takový ideální poměr omega-3 a omega-6 mastných kyselin se najde jen zřídka.

## POUŽITÍ

Řepkové semeno se používá především k výrobě řepkového oleje.

## PŮVOD

Indie 2.000 let p.n.l.

## NUTRIČNÍ HODNOTY

(dle EFSA Journal 2023)

45 – 52 % tuky  
z toho cca 14 % polynenasycené mastné kyseliny

23 – 29 % vláknina

15 – 22 % bílkoviny

## PĚSTOVÁNÍ

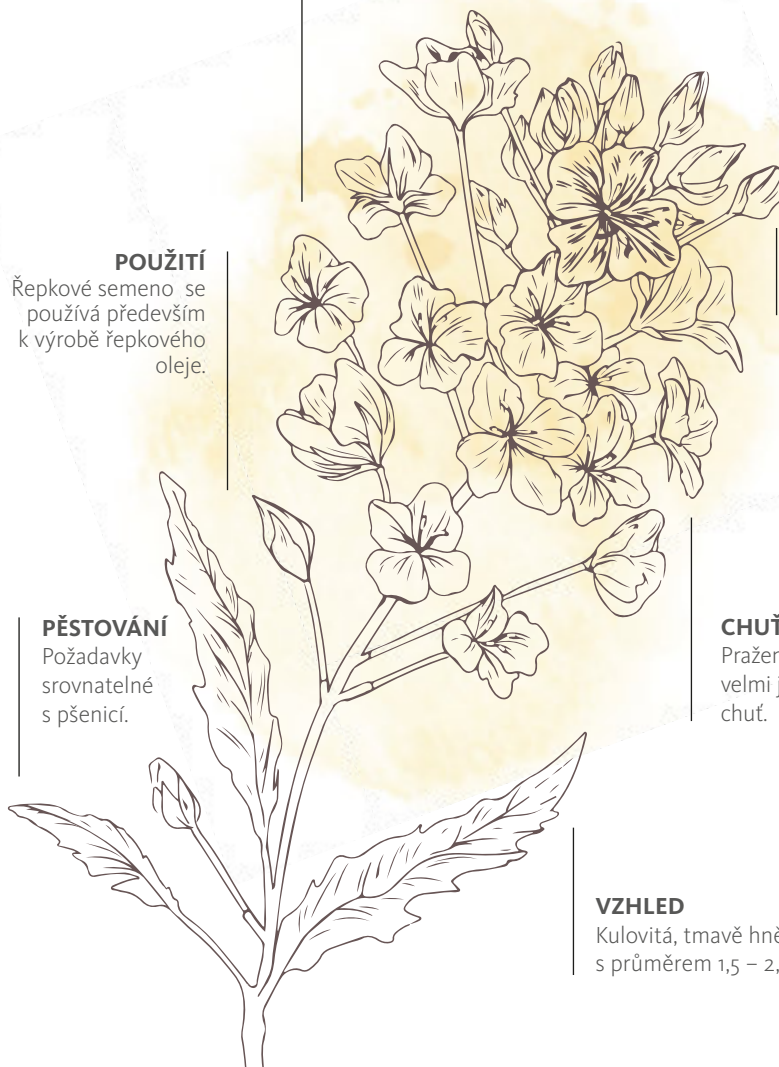
Požadavky srovnatelné s pšenicí.

## CHUŤOVÝ PROFIL

Pražená semena získávají velmi jemnou oříškovou chuť.

## VZHLED

Kulovitá, tmavě hnědá až černá semena s průměrem 1,5 – 2,5 mm.



# RapsMax

**b***Chléb*

BR 5170

## Těsto

|           |                          |
|-----------|--------------------------|
| 10,000 kg | Pšeničná mouka           |
| 4,000 kg  | <b>RapsMaxMix</b> (4242) |
| 9,400 kg  | Voda (cca)               |
| 0,350 kg  | Olej                     |
| 0,290 kg  | Sůl                      |
| 0,220 kg  | Droždí                   |
| 0,180 kg  | <b>BAS W</b> (1254)      |
| 24,440 kg | Těsto                    |

## Zpracování

|                     |  |
|---------------------|--|
| Doba hnětení:       | 5 – 6 minut pomalu<br>7 – 9 minut rychle |
| Hnětač:             | spirálový hnětač                         |
| Teplota těsta:      | 23 – 25 °C                               |
| Doba zrání:         | 90 minut                                 |
| Navážka:            | 2,200 kg                                 |
| Fáze mražení:       | -18 °C po dobu 3 hodin                   |
| Teplota jádra:      | 5 – 8 °C                                 |
| Skladovací teplota: | 5 °C (přes noc)                          |
| Teplota pečení:     | cca 240 °C klesající                     |
| Odtah:              | otevřeno po 12 minutách                  |
| Doba pečení:        | 60 – 65 minut                            |

## Příprava

Suroviny smícháme do volného těsta. Po vyzrání tvarujeme do rustikálního vzhledu, kdy vložíme do ošatek zámekem dolu.

Vložte do mrazáku při -18 °C na cca 3 hodiny. Umístěte do chladicího boxu (5 °C) při teplotě jádra 5 – 8 °C.

Následující den dejte rovnou na sázecí pás při teplotě jádra 5 °C,

Necháme 10 minut odležet a pečeme párou. Odtah po cca 12 minutách otevřete a důkladně propečte.



# RapsMax

## Bageta

BR 5171

### Těsto

|           |                               |
|-----------|-------------------------------|
| 10,000 kg | Pšeničná mouka                |
| 4,000 kg  | <b>RapsMaxMix</b> (4242)      |
| 9,300 kg  | Voda (cca)                    |
| 0,300 kg  | Sůl                           |
| 0,300 kg  | Droždí                        |
| 0,200 kg  | Olej (přidatna konci hnětení) |
| 24,100 kg | Těsto                         |

### Zpracování

|                     |  |
|---------------------|--|
| Doba hnětení:       | 5 – 6 minut pomalu<br>5 – 6 minut rychle<br>1 – 2 minuty pomalu (s olejem) |
| Hnětač:             | spirálový hnětač   |
| Teplota těsta:      | 24 – 26 °C   |
| Doba zrání:         | 30 – 40 minut  |
| Navážka:            | 0,450 kg   |
| Kynutí:             | 15 – 20 minut  |
| Fáze mražení:       | -18 °C po dobu 2 hodin   |
| Skladovací teplota: | 5 °C (přes noc)  |
| Teplota pečení:     | cca 240 °C klesající   |
| Doba pečení:        | 25 – 28 minut  |

### Příprava

Ze surovin vymícháme volné těsto. Po vyzrání, kousky těsta zpracujeme a necháme ještě 15 minut zrát. Poté těsto vytvarujeme do požadovaného tvaru bagety. Podle potřeby obalíme v žitné mouce nebo posypeme a dáme na plech. Vložíme do mrazáku při -18 °C na cca 2 hodiny. Poté skladujeme (5 °C). Následující den otočíme rovnou na sázecí pás při teplotě jádra 5 °C. Podle libosti nakrájíme a pečeme v páře. Odtah otevřeme 5 minut před koncem pečení.

### Tip

Kousky těsta lze zpracovávat také pomocí přímého vedení.



# RapsMax

## Pečivo

b

KG 5090

### Těsto

|           |                          |
|-----------|--------------------------|
| 10,000 kg | Pšeničná mouka           |
| 4,000 kg  | <b>RapsMaxMix</b> (4242) |
| 6,700 kg  | Voda (cca)               |
| 0,340 kg  | Droždí                   |
| 0,300 kg  | Sůl                      |
| 0,400 kg  | Margarín                 |
| 21,740 kg | Těsto                    |

### Zpracování

|                 |  |
|-----------------|--|
| Doba hnětení:   | 5 – 6 minut pomalu<br>4 – 5 minut rychle |
| Hnětač:         | spirálový hnětač                         |
| Teplota těsta:  | 27 – 28 °C                               |
| Zrání:          | 0 – 5 minut                              |
| Navážka:        | 0,075 – 0,085 kg                         |
| Teplota pečení: | 225 °C                                   |
| Doba pečení:    | 16 – 18 minut                            |

### Tip

Kousky těsta lze zpracovávat také pomocí přímého vedení.

### Příprava

Suroviny vymícháme na kompaktní těsto a po krátkém odležení těsto vypracujeme jako obvykle. Pečivo lze tvarovat do kulatého tvaru, ražené nebo rohlíky. Posypeme dle libosti. Poté kousky těsta šokově zmrazíme na cca 40 minut a skladujeme při -18 °C. V případě potřeby vyjmeme kousky těsta z chladničky.

### Slow Dough® křivka

až 15 hodin při 2 - 4 °C  
cca 3 hodiny při 15 °C  
1 hodina při 26 °C  
osadit na plech  
dalších 20 minut při 28 °C  
teplota jádra před pečením: 25 – 26 °C

Pečeme v páře dle receptu.



**b**

# RapsMax

## Mini ciabatta



KG 5091

### Těsto

|           |                                |
|-----------|--------------------------------|
| 10,000 kg | Pšeničná mouka                 |
| 4,000 kg  | <b>RapsMaxMix</b> (4242)       |
| 8,200 kg  | Voda (cca)                     |
| 0,290 kg  | Sůl                            |
| 0,280 kg  | Droždí                         |
| 0,280 kg  | Olej (přidat na konci hnětení) |
| 23,050 kg | Těsto                          |

### Zpracování

|                 |  |
|-----------------|--|
| Doba hnětení:   | 5 – 6 minut pomalu<br>4 – 5 minut rychle<br>1 – 2 minuty pomalu (s olejem) |
| Hnětač:         | spirálový hnětač   |
| Teplota těsta:  | 24 – 26 °C   |
| Doba zrání:     | 0 – 5 minut  |
| Navážka:        | 0,090 – 0,095 kg   |
| Teplota pečení: | 225 °C   |
| Teplota pečení: | 16 – 18 minut  |

### Příprava

Suroviny vymícháme ve volné těsto a po krátkém odležení těsto zpracujeme systémem těsta. Posypeme dle libosti. Poté kousky těsta šokově zmrazíme na cca 40 minut a skladujeme při -18 °C. V případě potřeby odebereme kousky těsta z mrazáku.

### Slow Dough® Kurve

až 15 hodin při 2 – 4 °C  
cca 3 hodiny při 15 °C  
1 – 2 hodiny při 26 °C  
teplota jádra před pečením: 25 – 26 °C

Pečeme v páře dle receptu.

### Tip

Kousky těsta lze zpracovávat také pomocí přímého vedení.

# RapsMax *Snack*

b

DALŠÍ SNACKY



# Raps Max

## Informace o produktu



### RapsMaxMix

Clean Label směs na výrobu chleba a pečiva s obsahem řepkových semen.

**Číslo výrobku:**

4242

**Balení:**

25 kg papírový pytel

**Výhody produktu:**

- Všestranné použití: od velkých chlebů až po mini ciabattu.
- Vhodné pro všechny typy vedení.
- Vynikající chuťový zážitek díky pečlivě vybraným složkám, jako jsou řepkové a lněné semeno, semínko lničky seté, ječný sladový extrakt a pšeničný kvas.
- Novinka jako složka pečiva – díky křupavosti řepkového semene vytváří pečivo v ústech jedinečný pocit.

**Dávkování:**

10 dílů mouky + 4 díly směsi

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®**