

Füllen Stabil

Ke stabilizaci náplní
sladkých i slaných



backaldrin®

b

Füllen Stabil

Co je podle Vás nejdůležitější u plněného pečiva? Samozřejmě chuť. Ale pro spotřebitele je stejně důležitá i textura a konzistence.... Hlavně, když si na cestách chce něco dobré zakousnout.

Se **stabilizátorem náplní FüllenStabil** od backaldrinu zůstane Vaše oblíbená náplň tam, kde má - hezky naplněná, uvnitř pečiva. Ať už sladká nebo slaná: minimalizuje vznik dutin, je stabilní při pečení i mražení a kromě toho nemusíte dělat žádné kompromisy v chuti. Jasná výhra na celé čáře.



Špenát
Feta

Rajčata
Salám



Sekaná

Kysané zelí
Slanina





Švestky



Třešně

Rebarbora



Jablko
Skořice

Meruňka
Jogurt



Špenát-feta

Náplň

SN 5023

Náplň

3,400 kg Špenát, sekaný (rozmražený)
 0,960 kg Mascarpone
 0,780 kg Feta, na kostičky
 0,720 kg **FüllenStabil** (4247)
 0,290 kg Slunečnicová semena, opečená
 0,065 kg Restovaná cibule
 0,050 kg Sůl
 0,030 kg Polévkové koření
 0,005 kg Pepř
 0,005 kg Sušený česnek
 0,005 kg Mletý muškátový oříšek
 6,310 kg Náplň

Doba míchání: 1 – 3 minuty

Doba bobtnání: 15 – 20 minut

Příprava

Smícháme všechny suroviny kromě **FüllenStabil** (4247) a fety. Poté přidáme **FüllenStabil** (4247) a mícháme do hladka. Nakonec opatrně zpracujeme fetu. Po nabobtnání zpracujeme dle potřeby.

Rajčata-salám

Náplň

SN 5024

Náplň

2,600 kg Rajčatová omáčka s kousky
 0,780 kg Salám, na kostičky
 0,520 kg **FüllenStabil** (4247)
 0,300 kg Ementál, strouhaný
 0,025 kg Sůl
 0,015 kg Koření na pizzu
 0,005 kg Pepř
 0,005 kg Sušený česnek
 4,250 kg Náplň

Doba míchání: 1 – 3 minuty

Doba bobtnání: 15 – 20 minut

Příprava

Smícháme všechny suroviny kromě **FüllenStabil** (4247). Nakonec přidáme **FüllenStabil** (4247) a mícháme do hladka. Po nabobtnání zpracujeme dle potřeby.



Sekaná

Náplň

SN 5025

Náplň

3,000 kg Mleté maso
0,510 kg **FüllenStabil** (4247)
0,420 kg Voda
0,240 kg Hořčice
0,015 kg Sůl
0,015 kg Polévkové koření
4,200 kg Náplň

Doba míchání: 1 – 3 minuty
Doba bobtnání: 15 – 20 minut

Příprava

Smícháme všechny suroviny kromě **FüllenStabil** (4247). Nakonec přidáme **FüllenStabil** (4247) a mícháme do hladka. Po nabobtnání zpracujeme dle potřeby.

Tip

Množství **FüllenStabil** (4247) přispůsobíme vlastnostem a kvalitě sekané.

Kysané zelí-slanina

Náplň

b

SN 5026

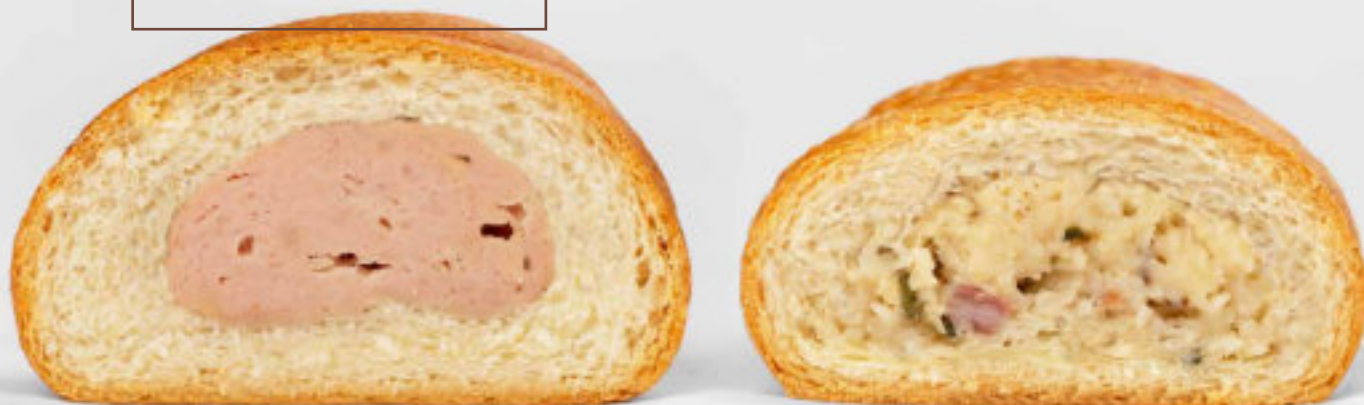
Náplň

3,000 kg Kysané zelí
0,500 kg **FüllenStabil** (4247)
0,500 kg Voda
0,330 kg Slanina, na kostičky
0,070 kg Restovaná cibule
0,020 kg Kmín
0,006 kg Pažitka, sušená
0,003 kg Pepř
4,429 kg Náplň

Doba míchání: 1 – 3 minuty
Doba bobtnání: 15 – 20 minut

Příprava

Smícháme všechny suroviny kromě **FüllenStabil** (4247). Nakonec přidáme **FüllenStabil** (4247) a mícháme do hladka. Po nabobtnání zpracujeme dle potřeby.



b

Švestky

Náplň



SN 5027

Náplň

1,800 kg Povidla
 0,590 kg **FüllenStabil** (4247)
 0,450 kg Švestky, kousky
 1,200 kg Voda
 4,040 kg Náplň

Doba míchání: 1 – 3 minuty

Doba bobtnání: 15 – 20 minut

Příprava

Všechny suroviny mícháme do hladka. Po nabobtnání zpracujeme dle potřeby.

SN 5028

Náplň

2,000 kg Třešňová marmeláda
 0,680 kg **FüllenStabil** (4247)
 1,200 kg Třešňová šťáva
 0,600 kg Třešně, púlené
 0,400 kg Cukr
 4,880 kg Náplň

Doba míchání: 1 – 3 minuty

Doba bobtnání: 15 – 20 minut

Příprava

Smícháme všechny suroviny kromě púlených třešní a mícháme do hladka. Nakonec jemně zpracujeme třešně. Po nabobtnání zpracujeme dle potřeby.

Třešně

Náplň



SN 5029

Náplň

1,800 kg Rebarborové pyrė
 0,900 kg Jablečná šťáva
 0,540 kg **FüllenStabil** (4247)
 0,450 kg Cukr
 0,060 kg Vanilkový cukr
 0,600 kg Rebarborové kousky, mražené
 4,350 kg Náplň

Doba míchání: 1 – 3 minuty

Doba bobtnání: 15 – 20 minut

Příprava

Všechny suroviny mícháme do hladka. Po nabobtnání zpracujeme dle potřeby.

Rebarbora

Náplň



Jablko-skořice

Náplň

SN 5030

Jablečné plátky

0,320 kg **Floriani® Apfelspalten** (1443)

1,180 kg Voda (20 °C)

1,500 kg Jablečné plátky

Namočíme alespoň na 2 hodiny do vody.

Náplň

1,500 kg Jablečné plátky

3,000 kg Jablečné pyré

0,390 kg **FüllenStabil** (4247)

0,300 kg Vlašské ořechy, sekané

0,300 kg Rozinky, naložené v rumu

0,012 kg Skořice

0,003 kg **Zitrobella** (1495)

5,505 kg Náplň

Doba míchání: 1 – 3 minuty

Doba bobtnání: 15 – 20 minut

Příprava

Smícháme všechny suroviny kromě **FüllenStabil** (4247). Nakonec přidáme **FüllenStabil** (4247) a mícháme do hladka. Po nabobtnání zpracujeme dle potřeby.

Meruňka-jogurt

Náplň

SN 5031

Náplň

1,800 kg Jogurt

1,800 kg Konzervované meruňky, na kostičky

0,585 kg **FüllenStabil** (4247)

0,540 kg Cukr

0,450 kg Šťáva z meruněk

0,450 kg Mascarpone

0,120 kg Pistácie, krájené

0,075 kg Vanilkový cukr

0,020 kg Sůl

0,010 kg **Zitrobella** (1495)

5,850 kg Náplň

Doba míchání: 1 – 3 minuty

Doba bobtnání: 15 – 20 minut

Příprava

Smícháme všechny suroviny kromě meruněk a mícháme do hladka. Nakonec jemně zapracujeme meruňky. Po nabobtnání zpracujeme dle potřeby.



Füllen Stabil

Informace o produktu

Přípravek pro stabilizaci náplní – minimalizuje vznik dutin.

Číslo výrobku: 4247

Balení: 5 kg papírový pytel s PE fólií

Výhody produktu:

- Široká škála použití, od slaných po sladké náplně.
- Ideální na plnění svačinek.
- Minimalizuje vznik dutin.
- Vhodný pro všechny způsoby vedení.
- Dodává náplni stabilitu, strukturu a objem.
- Stabilní při pečení a mražení.
- Měkké a na zkus krátké pečivo.

Dávkování: 12 – 18 % na náplň (v závislosti na typu náplně a obsahu vody)



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®