

Silkgrain

Naturalny
sposób na
świeżość



Zeelandia

Silkgrain

Od lat konsumenci umieszczają **smak na pierwszym miejscu** wśród kryteriów wyboru pieczywa. Nie może on jednak istnieć bez **świeżości**, której brak powoduje utratę zainteresowania klientów. W Zeelandii stworzyliśmy rozwiązanie pozwalające, przy pomocy **jednego produktu**, połączyć te dwie najważniejsze dla konsumenta cechy pieczywa. Gotowane ziarna **Silkgrain**, dzięki specjalnemu procesowi zaparzania, znakomicie wpływają na wilgotność miękiszu zaraz po wypieczeniu oraz pozwalają zachować świeżość produktów na dłużej. Składniki w postaci ziaren zaparzonych z naturalnym kwasem zapewniają wyjątkowy smak przygotowanego pieczywa. Jednocześnie, **trend ziarnisty** jest również jednym z najbardziej **pożądanych** wśród konsumentów. Dzięki niemu produkty postrzegane są jako **tradycyjne, zdrowe pieczywo**.

Zalety

Struktura i smak

Dzięki innowacyjnemu procesowi przygotowania, ziarna Silkgrain są miękkie i soczyste. Użyte w produkcji zakwas pozwala dodatkowo podnieść walory smakowe pieczywa, nadając mu oryginalny, tradycyjny smak.

Naturalność

Wszystkie składniki produktów Silkgrain są w pełni naturalne, co gwarantuje brak składników „E” na etykiecie. Pojedyncze ziarna są łączone z kwasem z tego samego zboża, np. zielony orkisz z kwasem orkiszowym.

Wygoda użycia

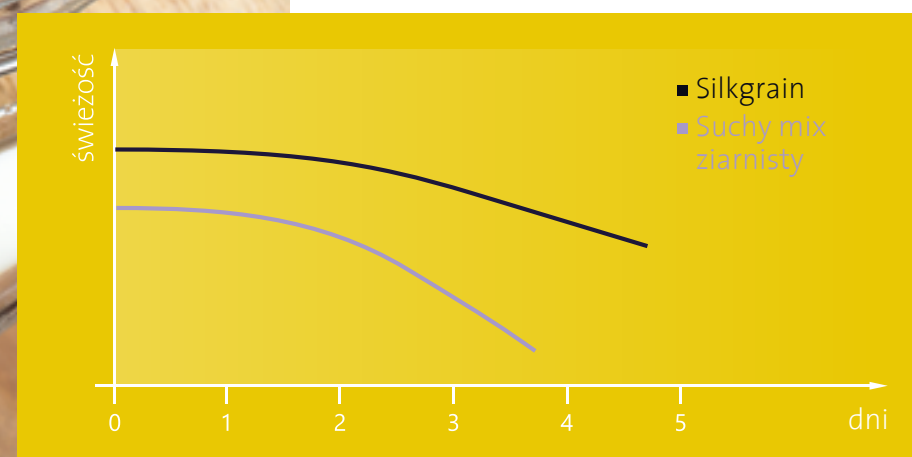
Użycie ziaren Silkgrain pozwala zaoszczędzić czas i miejsce potrzebne do codziennego moczenia ziaren do produkcji pieczywa. Jednocześnie, próżniowe opakowanie daje możliwość dłuższego przechowania produktu.

Elastyczne dozowanie

Ziarna Silkgrain pozwalają na stworzenie własnej receptury na pieczywo ziarniste. Piekarz może sam zdecydować jaki ma być stosunek ziaren do innych składników. Można też zastosować kombinację kilku ziaren.

Wyjątkowa świeżość

Proces zaparzania w kwasie sprawia, że wilgoć z ziaren jest stopniowo uwalniana do miękiszu, dzięki czemu pieczywo jest świeższe bezpośrednio po wypieku, ale również przez kilka kolejnych dni.





Chleb orkiszowy

z ziarnami zielonego orkiszu

Ciasto:	
Silkgrain Grunkern	40 kg
Maltax	3 kg
mąka orkiszowa	60 kg
mąka pszenna typ 750	40 kg
drożdże	4 kg
sól	2,2 kg
olej	3 kg
woda	75 kg

Receptura na: 399 sztuk
193,12 kg

* ilość wody jest zależna od wodochłonności mąki

* mąka orkiszowa t. 700 - użyta do ciasta

Mieszać wszystkie składniki 7 minut na wolnych i 5 minut na szybkich obrotach. Temperatura ciasta 27 - 28°C. Fermentacja wstępna 25 - 30 minut, ciasto nakładać bezpośrednio do foremek (masa 0,57 kg), posypać czarnuszką. Fermentacja końcowa 30 - 40 minut. Wypiek w temperaturze 245°C przez około 45 minut, z zaparowaniem komory.



Chleb tostowy ziarnisty

Ciasto:	
Silkgrain Sonnen Musli	40 kg
Soft Mix	3 kg
mąka pszenna typ 500	95 kg
mąka żytnia typ 720	5 kg
drożdże	4 kg
cukier	1 kg
mleko w proszku odtłuszczone	1 kg
sól	1,5 kg
woda	48 kg
olej	3 kg

Receptura na: 192 sztuki
177,32 kg

Mieszać wszystkie składniki, za wyjątkiem oleju, 5 minut na wolnych i 5 minut na szybkich obrotach. Pod koniec czasu mieszania dodać olej. Temperatura ciasta 25 - 27°C. Fermentacja wstępna ciasta 10 minut. Ciasto podzielić na kęsy o masie 1,05 kg, zaokrąglić. Fermentacja w kęsach 10 minut. Kęsy wydłużyć i włożyć do forem. Fermentacja końcowa 40 minut. Wypiekać w temperaturze 240°C przez około 45 minut, z zaparowaniem komory.

Chleb z orkiszem

na kwasie żytnim z Silkgrain Grunken

Ciasto:	
Orkiszowy Free	10 kg
Silkgrain Grunken	40 kg
kwas żytni	96 kg
mąka żytnia typ 720	25 kg
mąka pszenna typ 850	15 kg
drożdże	1,7 kg
sól	0,5 kg
woda	45 kg

Wydajność kwasu : 160

Receptura na: 409 sztuk
205,22 kg

Mieszać wszystkie składniki 8 minut na wolnych i 2 minuty na szybkich obrotach. Temperatura ciasta 28 - 30°C. Fermentacja wstępna 15 minut. Podzielić ciasto na kęsy o masie 0,57 kg, włożyć bezpośrednio do forem. Wyrównać powierzchnię i posypać delikatnie mąką żytnią. Fermentacja końcowa około 50 minut. Wypiekać w temperaturze 245°C opadającej do 225°C, przez około 45 minut, z zaparowaniem komory, po 5 minutach odciągnąć parę.



Donut ziarnisty

Ciasto:	
mąka pszenna typ 550	100 kg
Silkgrain Sonnen Musli	25 kg
Berliner 2000 Pasta	20 kg
jaja	20 kg
drożdże	7,5 kg
cukier	4 kg
sól	1,6 kg
woda	25 kg

Wydajność kwasu: 160

Receptura na: 3385 sztuk
203 kg

Mieszać wszystkie składniki 5 minut na wolnych i 7 minut na szybkich obrotach. Temperatura ciasta: 26-28°C. Fermentacja wstępna: 10-15 minut. Ciasto rozwałkować na grubość 1 cm, wycinać donuty (zewnątrzna średnica 10 cm, wewnętrzna średnica 4 cm). Fermentacja końcowa: około 30 minut w garowni i 15 minut poza garownią. Smażyć w oleju temperatura 180°C, przez około 7 minut z dwukrotnym obróceniem.





Bułka - Silkgrain Sonnen Musli (odroczone fermentacja)

Ciasto:	
Silkgrain Sonnen Musli	40 kg
Cool MAX	3 kg
mąka pszenna typ 500	100 kg
drożdże	3 kg
sól	2 kg
woda	45 kg
Dekoracja:	
Dekormix	12 kg
Receptura na:	
	2271 sztuk
	181,84 kg

* ilość wody jest zależna od wodorochłonności mąki
* dawka drożdży i Cool Stabila jest ruchoma, zależna od całego procesu

Mieszać wszystkie składniki 7 minut na wolnych i 5 minut na szybkich obrotach. Temperatura ciasta około 25°C. Fermentacja wstępna nie zalecana. Podzielić ciasto na kęsy o masie 2,40 kg, zwinąć w presy. Podzielić presy na 30 kęsów bez zaokrąglania, obtoczyć w Dekormixie, poukładać na kastach lub blachach. Fermentacja końcowa - chłodnio-garownia. Wypiekać w temperaturze 240°C góra, 210°C dół. Czas wypieku 15 - 16 minut z zaparowaniem komory.



Słodka bułka Silkgrain Sonnen-Musli

Ciasto:	
Kaiser Free	0,5 kg
Silkgrain Sonnen Musli	40 kg
Dekormix	20 kg
margaryna	3 kg
mąka pszenna typ 550	80 kg
mąka pszenna typ 1850	20 kg
sól	2 kg
miód	5 kg
rodzynki	20 kg
figi suszone	5 kg
morela suszona	5 kg
drożdże	3,5 kg
woda	43 kg
Receptura na:	
	4940 sztuk
	219,83 kg

Mieszać wszystkie składniki 6 minut na wolnych i 5 minut na szybkich obrotach. Temperatura ciasta 26-28°C. Podzielić ciasto na kęsy 0,05 kg włożyć do papilotek. Posypać cukrem brązowym. Fermentacja końcowa około 45 minut. Wypiekać w temperaturze 240°C, przez 8-9 minut.

Croissant

Silkgrain Sonnen Musli

Ciasto:	
Silkgrain Sonnen Musli	40 kg
Active Super Free	0,5 kg
mąka pszenna typ 500	100 kg
drożdże	3 kg
olej	3 kg
sól	2 kg
woda	38,5 kg
margaryna do przekładania ciasta	40 kg
Receptura na:	
	2838 sztuk
	199,76 kg

* ilość wody jest zależna od wodorochłonności mąki
* ilość drożdży jest uzależniona od całego procesu
* łączenie (wałkowanie) z margaryną Puff Pastry 1 x 3, 1 x 4, 1 x 3 z 20 - 30 minutową przerwą po 2-gim wałkowaniu. Ciasto zabezpieczyć przed wysychaniem. Pozostawić w chłodni.

Mieszać wszystkie składniki 6 minut na wolnych i 5 minut na szybkich obrotach (ciasto musi być dobrze wyrobione). Temperatura ciasta 22 - 24°C. Fermentacja wstępna ciasta około 10 minut. Ciasto rozwałkować na odpowiednią grubość (4 mm). Wyciąć trójkąty i uformować croissanty. Fermentacja końcowa około 40 minut. Wypiekać w temperaturze 240°C, z zaparowaniem pieca. Po 5 minutach obniżyć temperaturę do około 210°C. Czas wypieku 18 - 20 minut, na 5 minut przed końcem pieczenia odciągnąć luft.



Bułka musli

z orzechem i rodzyneką

Ciasto:	
Kaiser Free	1 kg
Silkgrain Sonnen Musli	40 kg
Dekormix	20 kg
margaryna (80% tłuszczu)	30 kg
mąka pszenna typ 550	80 kg
mąka pszenna typ 1850	20 kg
sól	2 kg
miód	5 kg
rodzynki	15 kg
orzechy laskowe	15 kg
drożdże	4 kg
woda	43 kg
Posypka:	
Dekormix	10 kg
Receptura na:	
	6875 sztuk
	246,50 kg

Mieszać wszystkie składniki 6 minut na wolnych i 6 minut na szybkich obrotach. Temperatura ciasta 26 - 28°C. Podzielić ciasto na kęsy o masie 0,04 kg. Fermentacja końcowa około 40 minut. Wypiekać w temperaturze 240°C, z zaparowaniem komory. Czas wypieku 9 minut.





keepexploring.

Zeelandia Sp. z o.o.
ul. Sowie 6c
62-080 Tarnowo Podgórne
Polska

T +(48) 61 664 76 00
E info@zeelandia.pl
W www.zeelandia.pl
Linked 



Zeelandia