



Преміум Мэтр-Багет

Всегда вкусно и подходит к любому поводу! Премиум Мэтр-Багет дает вашим багетам фантастический аромат, нежную хрустящую корочку и характерные поры. Ключевым ингредиентом хлебной смеси являются проросшие зародыши пшеничного зерна, создающие особенный аромат, а также полны полезностью, так как содержат фолиевую кислоту, витамины E, B1, B3, а также марганец, цинк и магний. Легкость приготовления с Премиум Мэтр-Багет делает его идеально подходящим для любого случая.



Рецептурные решения:

Багеты

Базовая рецептура

| | | |
|---------------------------|-----------|-------|
| Пшеничная мука | 9,000 кг | _____ |
| Премиум Мэтр-Багет | 1,000 кг | _____ |
| Дрожжи прессованные | 0,180 кг | _____ |
| Вода | 6,800 кг | _____ |
| ----- | | |
| Выход теста | 16,980 кг | |

Время замеса:

4 минуты медленно и 8 минут быстро.

Температура:

Идеальная температура теста 23 - 25 °C.

Отлежка теста:

60 минут (примерно 7,000 кг теста в пластиковых коробах).

Разделка:

Аккуратно переложить тесто в гидравлический делитель (20 кусков). После 15 минут предварительной расстойки, сформируйте изделия на багетной машине или вручную, и разместите их на багетных листах. Затем поставьте в расстойку.

Параметры расстойки:

60 -75 минут при температуре 28 °C и влажности 65 %.

Процесс выпечки:

После достижения $\frac{3}{4}$ расстойки, багеты вывозят из расстоечного шкафа и дают им период стабилизации. На заготовках делаются надрезы и затем ставятся в печь. Температура посадки около 230 °C с невысокой подачей пара. Спустя 5 минут температуру понижают до 190 °C. За 5 минут до окончания выпечки открывают заслонку и пекут до золотистой хрустящей корочки!

Время выпечки:

Общее время выпечки 24 - 28 минут.