

KOMPLET Kwas Pszenny

Aromatyczna nuta dla wszystkich rodzajów wypieków!

KLASYCZNY, SUSZONY KWAS PSZENNY DO WYPIEKÓW
PSZENNYCH I PSZENNYCH MIESZANYCH.



Zabiegajmy upiecć najlepsze!



KOMPLET Kwas Pszenny



*Tradycja
i innowacja*

KOMPLET Kwas Pszenny jest klasycznym, suszonym łagodną metodą kwasem pszennym, wytwarzanym zgodnie ze starą tradycją, lecz przy użyciu najnowocześniejszej techniki.

Charakteryzuje się wyjątkowo pełnym aromatem.

Zastosowanie wybranych surowców i ściśle kontrolowana produkcja gwarantuje uzyskanie kwasu pszennego o najwyższej jakości.

*Jakość
zaczyna się
od surowców*

KOMPLET Kwas Pszenny to:

- Wielostronność zastosowań – bułki, chleb biały, pączki, chleb tostowy, strucle, podłużny biały chleb, chałki i wiele innych produktów.
- Dostępny w każdej chwili, dzięki czemu nie występują przestoje w produkcji.
- Łatwy w dozowaniu, bez trudu i skutecznie poddaje się obróbce.
- Dodając **KOMPLET Kwas Pszenny** można zredukować ilość stosowanych polepszaczy.



ZALECANE DOZOWANIE

Drobne wypieki drożdżowe:	1-3%
Chleb pszenny:	5-7%
Chleb pszenny mieszany:	7-10%

*To co autentyczne
staje się coraz cenniejsze*

KOMPLET Kwas Pszenny został opracowany z myślą o wszystkich wypiekach pszennych i pszennych mieszanych.

Dzięki zastosowaniu najwyższej jakości produktu **KOMPLET Kwas Pszenny**, Państwa specjalizacje piekarnicze uzyskają wyrazisty profil smakowy i niepowtarzalny charakter.

Korzyści dla Państwa:

- **KOMPLET Kwas Pszenny** wspomaga powstawanie glutenu i poprawia elastyczność oraz stabilność ciasta.
- **KOMPLET Kwas Pszenny** ułatwia krojenie miękiszu i rozsmarowanie na nim produktów spożywczych.
- **KOMPLET Kwas Pszenny** zapewnia wspaniałej jakości wypieki o charakterystycznym pełnym smaku.
- **KOMPLET Kwas Pszenny** obniża wartość pH w wypieku przez co ma działanie przeciwbakteryjne.

Korzyści dla Państwa Klientów:

- Elastyczny miękisz znakomicie zachowujący świeżość dzięki zwiększonej wydajności ciasta.
- Większa łatwość krojenia miękiszu i rozsmarowania na nim produktów spożywczych.
- Wspaniałej jakości wypieki o charakterystycznym pełnym smaku.
- Działanie przeciwbakteryjne dzięki obniżeniu wartości pH w wypieku.

Chleb graham

mąka pszenna, typ 1850 graham	8,00 kg
mąka pszenna, typ 550	2,00 kg
KOMPLET Kwas Pszenny	0,50 kg
drożdże	0,20 kg
sól	0,18 kg
woda	7,70 kg
łącznie ilość	18,58 kg

Wykonanie:

Ze wszystkich składników wyrobić ciasto ciasto.

czas miesienia: (miesiarka spiralna)	8 minut – pierwszy bieg 2 minuty – drugi bieg
temp. ciasta:	26 °C
czas gary ciasta:	25 minut

Po upływie czasu gary ciasto rozwałczyć, uformować chleby, zwilżyć wodą i obtoczyć w mące graham. Następnie ułożyć w formach i odstawić do garowania.

naważka:	0,65 kg
czas gary:	40-50 minut

Po upływie czasu gary chleby upiec z zaparowaniem.

temp. pieczenia:	240 °C spadająca do 200 °C
czas pieczenia:	45 minut



*Aromatyczna nuta dla
wszystkich
Twoich wypieków!*



dobrego upieczesz najlepsze!

KOMPLET Kwas Pszenny

Bagietka tradycyjna

mąka pszenna, typ 550	9.000 g
mąka żytnia, typ 720	1.000 g
KOMPLET Kwas Pszenny	500 g
KOMPLET Pluspan Surgelation	300 g
drożdże	200 g
sól	200 g
woda	6.200-6.400 g
łączna ilość	17.400-17.600 g

Wykonanie:

Ze wszystkich składników wyrobić ciasto i odstawić do garowania.

czas miesienia: (miesiarka spiralna)	ok. 3 minuty – pierwszy bieg ok. 6 minut – drugi bieg
temp. ciasta:	20-22 °C
czas gary ciasta:	90-120 minut

Po upływie czasu gary ciasto rozwałczyć, nadać kęsom lekko podłużny kształt i zostawić do odprężenia na 5 minut. Następnie uformować bagietki, ułożyć na blachach i odstawić do garowania.

naważka:	350 g (bagietki o wadze 300 g)
czas gary	
kawałków ciasta:	ok. 60 minut, przy temp. 20 °C i wilgotności względnej 70%

Po wygarowaniu zostawić bagietki na chwilę do oskórzenia, posypać mąką żytnią, naciąć i upiec z lekkim zaparowaniem.

temp. pieczenia:	250 °C spadająca do 220 °C
czas pieczenia:	ok. 23 minuty



Warkocz drożdżowy



mąka pszenna, typ 550	10.000 g
cukier	1.500 g
margaryna (temp. pokojowa)	1.000 g
KOMPLET Kwas Pszenny	500 g
KOMPLET Pluspan Surgelation	200 g
sól	180 g
drożdże	600 g
jaja	1.000 g
woda	4.300 g
łączna ilość	19.280 g

Przybranie:

jaja (do posmarowania)	250 g
migdały (pokrojone w słupki)	850 g
cukier gruboziarnisty	280 g
łączna ilość	1.380 g

Wykonanie:

Ze wszystkich składników wyrobić ciasto i odstawić do garowania.

czas miesienia: (miesiarka spiralna)	ok. 3 minuty – pierwszy bieg ok. 6 minut – drugi bieg
temp. ciasta:	26-27 °C
czas gary ciasta:	ok. 20 minut

Po upływie czasu gary odważyć kawałki ciasta, lekko wydłużyć, odstawić na chwilę do spoczynku.

naważka:	170 g/ 1 pasmo (2 pasma = 1 warkocz 340 g)
czas spoczynku:	ok. 5 minut

Następnie wyrobić pasma ciasta na podłużne wałki, biorąc po dwa pasma ciasta zapleść na krzyż warkocz i odstawić do garowania.

czas gary	
kawałków ciasta:	ok. 45 minut

Po upływie czasu gary warkocze posmarować jajkiem, posypać migdałami pokrojonymi w słupki i gruboziarnistym cukrem, a następnie upiec.

temp. pieczenia:	ok. 190 °C
czas pieczenia:	ok. 24 minuty (otwarty wyciąg)