АРТИЗАНО

Настоящий вкус средиземноморья!

СДЕЛАНО В РОССИИ

Смесь для производства крупнопористого воздушного хлеба

СМЕСЬ АРТИЗАНО: ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КРУПНОПОРИСТЫХ ПШЕНИЧНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ. ПОДХОДИТ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЧИАБАТТЫ, ФОКАЧЧИ, ОСНОВЫ ДЛЯ ПИЦЦЫ, БАГЕТОВ, А ТАКЖЕ ДРУГИХ ПШЕНИЧНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

IREKS
ТРИЭР

Выпечка на основе **АРТИЗАНО** — это интенсивный, богатый аромат и насыщенный вкус, которые обычно достигаются за счет длительного брожения теста. Благодаря нашему продукту получить такой эффект можно по ускоренной технологии. Завоевать любовь потребителя сейчас не так уж и просто. В нашем огромном глобализированном мире и непрерывном информационном потоке очень сложно привлечь внимание покупателей и удивить их.

Растущий темп жизни, стресс, особенно в больших городах... Многим хочется сбежать от суеты, уехать в отпуск, а кто-то ностальгирует по природе и своему детству, где самый вкусный хлеб был в деревне, у бабушки. Отрываешь краюху, наливаешь в кружку простокваши или свежего молока — и вот оно, счастье! Или где-нибудь на морском курорте в тени маркизы поливаешь кусочек чиабатты оливковым маслом и наслаждаешься неспешностью времени.

Именно поэтому, в противовес глобализации, зарождаются такие мощные тренды, как «натуральность» и «крафт». Все больше людей стремится к аутентичным продуктам, произведенным в лучших традициях ремесленного хлебопечения. Популярность пышных пшеничных хлебобулочных изделий с крупной пористостью и насыщенными ароматами полностью отражают это направление развития ассортимента.

Учитывая данные тренды и потребности современных покупателей, мы разработали нашу новую смесь АРТИЗАНО, которая является идеальной основой для производства пшеничного «деревенского» и средиземноморского хлеба с насыщенным ароматом, ярко выраженным вкусом и великолепной хрустящей корочкой!

АРТИЗАНО — преимущества:

- вариативность дозировок — за счет изменения количества АРТИЗАНО в рецептуре можно вырабатывать изделия с различной пористостью и объемом в зависимости от требуемого результата;
- обеспечение быстрого и простого процесса тестоприготовления;
- гарантия высокой технологичности в работе, в особенности на автоматизированных линиях;
- готовые изделия на основе смеси обладают выброженным вкусом и ароматом, крупной неравномерной пористостью, приятным цветом мякиша, хрустящей корочкой, рустикальным внешним видом, длительное время сохраняют свежесть;
- возможно вырабатывать замороженные полуфабрикаты с сохранением всех потребительских характеристик.

В коллекции наших рецептур на основе этой смеси представлены следующие изделия: воздушная чиабатта, пышная лепешка, настоящая домашняя выпечка — изделие «Аччароли», полбяной хлеб с подсолнечником на основе цельнозерновой полбяной муки, кукурузный хлеб с легким сладковатым вкусом, зерновой хлеб с пикантной солодовой горчинкой с добавлением льна, подсолнечника и кукурузных хлопьев. **Главным преимуществом смеси АРТИЗАНО является возможность вырабатывать широкий ассортимент изделий на основе одного вида теста.**

Изделия типа «Аччароли»

Мука пшеничная хлебопекарная высшего или первого сорта	95,00 кг
АРТИЗАНО	5,00 кг
Дрожжи прессованные	3,00 кг
Соль	2,20 кг
Вода, около	73–75,00 л

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста	4+20 мин
Температура теста после замеса	24–26 °С
Продолжительность брожения теста	60–90 мин
Масса тестовой заготовки	0,55 кг
Форма изделия	подовые
Продолжительность окончательной расстойки	45–60 мин
Температура выпечки	230–200 °С
Продолжительность выпечки	30–35 мин с паром

Примечания:

1. Для получения изделий с более крупными порами необходимо увеличить количество воды на замес теста;
2. Брожение теста необходимо проводить в емкости, смазанной растительным маслом;
3. Расстойку тестовых заготовок можно производить в формах для расстойки;
4. Температурный режим, продолжительность расстойки и выпечки могут изменяться в зависимости от типа, конструктивных особенностей оборудования и условий его эксплуатации.

Изделия «Лепешка АРТИЗАНО»

Мука пшеничная высшего или первого сорта	90,00 кг
АРТИЗАНО	10,00 кг
ГЛОФА ЭКСТРАКТ СВЕТЛЫЙ	3,00 кг
Дрожжи прессованные	2,00 кг
Соль	2,20 кг
Масло растительное	5,00 кг
Вода, около	70–80,00 л

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста	4+18 мин
Температура теста после замеса	24–26 °С
Продолжительность брожения теста	60–90 мин
Масса тестовой заготовки	0,300 кг
Продолжительность окончательной расстойки	40–60 мин
Температура выпечки	230–210 °С
Продолжительность выпечки	20–25 мин

Примечания:

1. Рекомендуется использовать пшеничную муку, вырабатываемую по ГОСТу;
2. Разделку проводят осторожно, без нарушения структуры теста, с использованием на подпыл 6–10% муки;
3. После брожения тесто разделить на заготовки, слегка округлить и отправить на расстойку. Через 35–45 минут достать тестовые заготовки и, без нарушения структуры теста, растянуть кончиками пальцев в лепешку. Затем снова убрать заготовки в расстойку. Перед посадкой изделий в печь на поверхности заготовок сделать продавливания толстой частью длинного скребка;
4. Для получения характерной структуры пористости мякиша готовых изделий выпечку рекомендуется проводить в этажных печах. Перед посадкой в печь дать пар в печной камере, загрузить изделия и выпекать.

Изделия «Полбяные»

Мука пшеничная высшего или первого сорта	70,00 кг
ФИТНЕС МИКС ПОЛБА	25,00 кг
АРТИЗАНО	5,00 кг
БРОТЗАУЭР	0,50 кг
Дрожжи прессованные	2,00 кг
Соль	2,00 кг
Сахар	3,00 кг
Масло растительное	5,00 кг
Вода	65–70,00 л

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста	5+20 мин
Температура теста после замеса	24–26 °С
Продолжительность брожения теста	45–60 мин
Масса тестовой заготовки	0,6 кг
Форма изделия	Округлая/ продолговато-овальная
Продолжительность окончательной расстойки	45–60 мин
Температура выпечки (подовая печь)	230–200 °С
Продолжительность выпечки	30–40 мин с паром

Изделия «Кукурузные»

Мука пшеничная высшего или первого сорта	80,00 кг
МАЙСМАКС	15,00 кг
АРТИЗАНО	5,00 кг
БРОТЗАУЭР	0,50 кг
Дрожжи прессованные	2,00 кг
Соль	2,00 кг
Сахар	3,00 кг
Масло растительное	5,00 кг
Вода	65–70,00 л

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста	5+20 мин
Температура теста после замеса	24–26 °С
Продолжительность брожения теста	45–60 мин
Масса тестовой заготовки	0,6 кг
Форма изделия	Округлая/продолговато-овальная
Продолжительность окончательной расстойки	45–60 мин
Температура выпечки (подовая печь)	230–200 °С
Пар	1,6 л
Продолжительность выпечки	30–40 мин с паром

Изделия «Зерновые»

Мука пшеничная высшего или первого сорта	80,00 кг
МАЛЬТ МИКС	15,00 кг
АРТИЗАНО	5,00 кг
БРОТЗАУЭР	0,50 кг
Дрожжи прессованные	2,00 кг
Соль	2,00 кг
Сахар	3,00 кг
Масло растительное	5,00 кг
Вода	65–70,00 л

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста	5+20 мин
Температура теста после замеса	24–26 °С
Продолжительность брожения теста	45–60 мин
Масса тестовой заготовки	0,6 кг
Форма изделия	Округлая/продолговато-овальная
Продолжительность окончательной расстойки	45–60 мин
Температура выпечки (подовая печь)	230–200 °С
Продолжительность выпечки	30–40 мин с паром

Чиабатта

Мука пшеничная высшего или первого сорта	90,00 кг
АРТИЗАНО	10,00 кг
Дрожжи прессованные	3,00 кг
Соль	2,20 кг
Вода, около	75–80,00 л

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста	4+20 мин
Температура теста после замеса	24–26 °С
Продолжительность брожения теста	60–90 мин
Форма изделия	подовые
Продолжительность окончательной расстойки	35–45 мин
Температура выпечки	230–200 °С
Продолжительность выпечки	25–30 мин

Примечания:

1. Для получения изделий с более крупными порами необходимо увеличить количество воды на замес теста;
2. Брожение теста необходимо проводить в емкости, смазанной растительным маслом;
3. Допускается отделка поверхности тестовых заготовок перед расстойкой мукой пшеничной, смесями ПОСИП и другим аналогичным сырьем;
4. Расстойку тестовых заготовок можно производить в формах для расстойки;
5. Температурный режим, продолжительность расстойки и выпечки могут изменяться в зависимости от типа, конструктивных особенностей оборудования и условий его эксплуатации.

04.22 | RUS

IREKS ТРИЭР

ООО «ИРЕКС ТРИЭР»
115093 | Россия | Москва
ул. Щипок, д. 18, стр. 3
Тел.: +7 495 959-71-39
959-71-40
648-07-90
msk@ireks-trier.ru | www.ireks.ru

ООО «ТРИЭР-СПБ» | Санкт-Петербург: +7 812 244-45-10
ООО «ТРИЭР-СИБИРЬ» | Новосибирск: +7 383 292-17-41
ООО «ТРИЭР-НН» | Нижний Новгород: +7 831 217-02-70
ООО «ТРИЭР Юг» | Ростов-на-Дону: +7 863 237-24-93
ООО «ТРИЭР Центр» | Воронеж: +7 473 246-22-26
ООО «ТРИЭР-КАЗАНЬ» | Казань: +7 843 524-74-05
ООО «ТРИЭР-ДВ» | Хабаровск: +7 4212 20-44-79