

# ТЕХНОЛОГИЯ par-bake

(полуизпечен замразен)

за икономично  
производство  
с високо качество



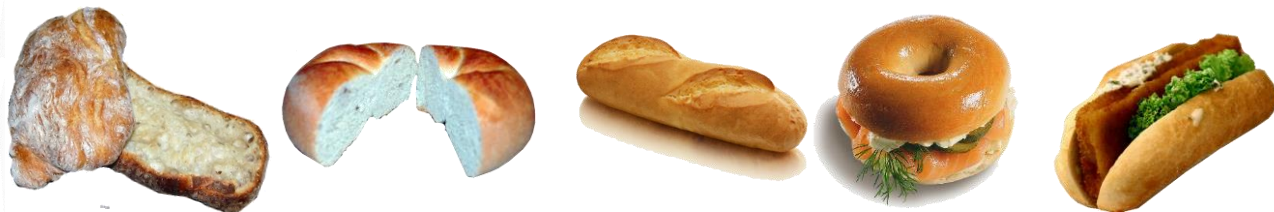
Дозировка  
и  
начин  
на месене  
по  
рецепта



Alma  
Libre



## ПРОЦЕДУРА ЗА ХЛЕБЧЕТА 100гр. ПОЛУИЗПЕЧЕНИ ЗАМРАЗЕНИ



По време на месене  
добавяме в тестото  
специалния  
подобрител  
PB 80  
доза 0,8-1% върху  
брашното.

Втасваме  
по  
рецепта.

Печем по  
рецептата като  
намаляваме :  
времето 20%

Замразяваме  
веднага  
в камера.

Когато  
температурата  
на хлебчетата  
стане на -5oC,  
опаковаме.

Съхраняваме  
на  
-18oC.

### Повторно печене :

загряваме  
фурната на  
температура  
(по рецепта)  
на която пекохме  
първоначално.

(изваждаме хлебчета  
от фризера и оставяме  
да се климатизират)  
слагаме хлебчета в  
загряващия  
конвектомат

В повторното изпичане, удвояваме отнетото време.  
т.е ако отнетото време (20%) например е 3 минути от  
първоначалното печене, в повторното печене,  
продължаваме печенето за още 6 минути.

### ВНИМАНИЕ :

- за големи хлябове при първото печене освен, че намаляваме 20% времето, намаляваме 10% температурата по рецептата.
- Повторното изпичане на малките хлебчета го изпълняваме като са замразени.  
Големите хлябове ги размразяваме преди повторното доизпичане.



### Технология за полуизпечени хлебчета до 100-120 гр. в конвектомат.

1. Дозировка и начин на месене по рецепта.
2. По време на месене добавяме в тестото специалния подобрител PB 80 в доза 0,8-1% върху брашното.
3. Втасваме по рецепта.
4. Печем по рецептата като : - намаляваме времето 20% от нормалното време за печене по рецептата (намаляваме температурата 10% от нормалната за печене по рецептата само на големи хлябове)
5. Замразяваме веднага в шокова камера.  
(Компромисно решение може да бъде обикновен фризер -18oC).
6. Когато температурата на хлебчетата стане на -5oC, опаковаме.
7. Съхраняваме на -18oC.
8. Повторно печене :  
-загряваме фурната на същата температура (по рецепта) на която спряхме първоначалното печене.  
-слагаме замразените хлебчета в загряващия конвектомат и продължаваме печенето от същото място в което спряхме процедурата на печенето преди.  
(Големите хлябове ги размразяваме преди повторното изпичане).
9. В повторното изпичане, удвояваме отнетото време.  
т.е ако отнетото време (20%) например е 3 минути от първоначалното печене, в повторното печене, продължаваме печенето за още 6 минути. (3 минути с пара и 3 минути без пара).

