

# КРИЦ-РОЛС



**Много хрупкави вкусни сухи солени хапки от маяно ронливо маслено тесто с пълнеж.**

Технологията за производството е изключително бърза и икономична.

1. Избираме високоабсорбиращи, качествени брашна които могат да усвоят правилно течностите (40%) и мазнините (50%).
2. Ползваме фракционирани мазнини (супер пор), тройно рафинирани, които се разтопяват на температурата на човешкото тяло без остатъчен, тежък привкус и мирис, осигурявайки приятна, ефирна хрупкавост и разтопяваща структура в устата.
3. Ползваме френско 100% масло **ФЕРМЕНТЕ** за фин аромат и богат вкус.
4. Пресните яйца и маята осигуряват здрав обем в ронлива, хрупкава структура на тестото.
5. Огромна гама от рецепти за пълнежи.
6. След месене и почиване на тестото, отваряме лист-ивица (3мм) поставяме пълнеж по желание и затваряме листа като на руло.  
(По желание, поръсваме).

Режим рулото вертикално на 3-5см и печем или **ОПАКОВАМЕ С ФОЛИО И СЪХРАНЯВАМЕ ДО 40 ДНИ ВЪВ ФРИЗЕР (-20oC).**

Всеки ден вадим от фризера вида и количеството което ни трябва, режим по 3-5см и печем колкото ни трябва.

Изпеченото изделие има трайност 5-7 дни, в затворена витрина, на стайна температура или в хладилника около 2 седмици, но ние Ви препоръчваме да печете през ден от готовите замразени рула, за да мирише приятно в обекта и да имате винаги прясна продукция.

По тази технология, (frozen snacks techniques) се намалява значително разходът по производство **БЕЗ** риск за фира.

**МНОГОЗЪРНЕСТИ КРИЦ-РОЛС**

от многозърнесто брашно (СИКСГРЕЙН код 210325) и пълнеж от крем сирене, луканка, бешамел.

**РЕЦЕПТА:**

<b>330104</b>	<b>ЖЪЛТО МНОГО ФИНО БРАШНО "ЛИМНОС"</b>	<b>1300гр.</b>
<b>210325</b>	<b>МНОГОЗЪРНЕСТА сикс грийн 35%</b>	<b>700гр.</b>
<b>180108</b>	<b>Рор - мек маргарин</b>	<b>700гр.</b>
<b>184005</b>	<b>ФЕРМЕНТЕ 99,8%</b>	<b>300гр.</b>
<b>180603</b>	<b>Набухvatел- ХЕРКУЛЕС</b>	<b>20гр.</b>
	Яйца	200гр.
	Мая	20гр.
	Вода	600гр.
<b>210504</b>	<b>Маслинова паста по желание</b>	<b>100гр.</b>

**НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ**

- Разбъркваме всичките продукти заедно освен водата, маята и яйцата.
  - Добавяме малко по малко яйцата, водата и маята.
  - Почивка на тестото в стайна температура за около 1 час и после поставяме в хладилника за цяла вечер.
  - Отваряме лист 3мм. и оформяме по желание.
  - Пълним с пълнеж и затваряме.
- Предлагаме поръсване ДЕКОР ОРИЕНТАЛ код 380271 (по желание разреждате със сусам или слънцоглед).
- Печене с пара : Температура 180°С в конвектомат
  - Температура 200°С в подова пещ.
  - Отваряме тамперите през последните 5 мин.
  - Време: 20 - 35 минути

**Предложение за пълнеж**Приготвяне на крем бешамел:

183602	Бешамел	350гр.
	Вода	1000гр.

Разбъркват се до пълна хомогенизация, за 2-3 мин. на ръка или в миксер, след което се оставя на стайна температура за 5-10 мин. да стегне.

Рецепта за пълнеж

	Извара	800гр.
180311	Крем сирене	200гр.
	Парчета луканка	500гр.
	Горчица	50гр.
	Готов бешамел	150гр.

Хомогенизираме всичките продукти заедно и ползваме

**СРЕДИЗЕМНОМОРСКИ КРИЦ-РОЛС**

от доматино тесто (ПОМОДОРЕ код 210340) и пълнеж от крем сирене, пуйка, горчица, бешамел.

**РЕЦЕПТА:**

<b>330104</b>	<b>ЖЪЛТО МНОГО ФИНО БРАШНО "ЛИМНОС"</b>	<b>1400гр.</b>
<b>210340</b>	<b>ПОМОДОРЕ (доматен смес)</b>	<b>600гр.</b>
<b>180108</b>	<b>Рор - мек маргарин</b>	<b>700гр.</b>
<b>184005</b>	<b>ФЕРМЕНТЕ 99,8%</b>	<b>300гр.</b>
<b>180603</b>	<b>Набухvatел- ХЕРКУЛЕС</b>	<b>20гр.</b>
	Яйца	200гр.
	Мая	20гр.
	Вода	600гр.
<b>210504</b>	<b>Маслинова паста по желание</b>	<b>100гр.</b>

**НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ**

- Разбъркваме всичките продукти заедно освен водата, маята и яйцата.
  - Добавяме малко по малко яйцата, водата и маята.
  - Почивка на тестото в стайна температура за около 1 час и после поставяме в хладилника за цяла вечер.
  - Отваряме лист 3мм. и оформяме по желание.
  - Пълним с КРЕМ СИРЕНЕ ЕЛЕВИР, пуйка и др. и затваряме.
- Предлагаме поръсване ДЕКОР ОРИЕНТАЛ код 380271 (по желание разреждате със сусам).
- Печене с пара : Температура 180°С в конвектомат
  - Температура 200°С в подова пещ.
  - Отваряме тамперите през последните 5 мин.
  - Време: 20 - 35 минути

**Предложение за пълнеж**Приготвяне на крем бешамел:

183602	Бешамел	350гр.
	Вода	1000гр.

Разбъркват се до пълна хомогенизация, за 2-3 мин. на ръка или в миксер, след което се оставя на стайна температура за 5-10 мин. да стегне.

Рецепта за пълнеж

	Извара	800гр.
180311	Крем сирене	200гр.
	Пуйка	500гр.
	Горчица	50гр.
	Готов бешамел	150гр.

Хомогенизираме всичките продукти заедно и ползваме

**ЦАРЕВИЦЖНИ КРИЦ-РОЛС**

от царевицно тесто (ГОЛДМАЙЗ код 210339) и пълнеж от ПАСТА МАСЛИНИ

**РЕЦЕПТА:**

<b>330104</b>	<b>ЖЪЛТО МНОГО ФИНО БРАШНО "ЛИМНОС"</b>	<b>1200гр.</b>
<b>210339</b>	<b>ГОЛДМАЙЗ (царевицна смес)</b>	<b>800гр.</b>
<b>180108</b>	<b>Рор - мек маргарин</b>	<b>700гр.</b>
<b>184005</b>	<b>ФЕРМЕНТЕ 99,8%</b>	<b>300гр.</b>
<b>180603</b>	<b>Набухвател- ХЕРКУЛЕС</b>	<b>20гр.</b>
	Яйца	200гр.
	Мая	20гр.
	Вода	600гр.
	Пармезан (по желание)	150гр.

**НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ**

- Разбъркваме всичките продукти заедно освен водата, маята и яйцата.
  - Добавяме малко по малко яйцата, водата и маята.
  - Почивка на тестото в стайна температура за около 1 час и после поставяме в хладилника за цяла вечер.
  - Отваряме лист 3мм. и оформяме по желание.
  - Пълним с пълнеж и затваряме.
- Предлагаме поръсване ДЕКОР ОРИЕНТАЛ код 380271 (по желание разреждате със сусам).
- Печене с пара : Температура 180°С в конвектомат
  - Температура 200°С в подова пещ.
  - Отваряме тамперите през последните 5 мин.
  - Време: 20 - 35 минути

**Предложение за пълнеж****Приготвяне на крем бешамел:**

183602	Бешамел	350гр.
	Вода	1000гр.

Разбъркват се до пълна хомогенизация, за 2-3 мин. на ръка или в миксер, след което се оставя на стайна температура за 5-10 мин. да стегне.

**Рецепта за пълнеж**

210504	Маслинова паста	400гр.
	Готов бешамел	150гр.

Разбъркват се заедно до пълна хомогенизация, за 1-2 мин. Така приготвения пълнеж е готов за употреба, както в суров вариант така и за печене.

<https://youtu.be/CueyFfLxQQA>

Видео рецепта, 10,00мин.  
натиснете тук



