

# КОМПЛЕТ Jogofine 50

ЙОГОФАЙН ЙОГУРТ КОМПЛИТ 50 код 270102



Все повече и повече потребители търсят изделия с КИСЕЛО МЛЯКО.  
ЙОГОФАЙН е смес от високопротеинови брашна с прахообразно  
натурално КИСЕЛО МЛЯКО (6,6%) за много вкусни  
маяни кисело мляко-козуначени изделия на фурна.

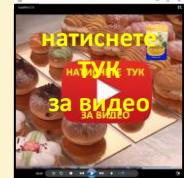
- Нежно, велурено тесто
- Бърз и стабилен резултат
- Дълъг срок на изделията
- Природни аромати
- Стотици апликации

Безпроблемно замразяване и размразяване на крайните изделия  
Идеален продукт за немски плетеници,  
щолен, йогурт бриош, австрийски козунак и др.

# НЕМСКИ КОЗУНАК-ПЛЕТЕНИЦА ЙОГОФАИН

Основна рецепта за немска плетеница :

180712	Йогофайн 50 КОМПЛИТ	1000 гр.
330102	Брашно ФАРИНА ЗЕРО	1000 гр.
184002	Масло Бауралия 82% (или ФЕРМЕНТЕ 100%)	400 гр.
	Прясна мая	130 гр.
	Яйца	300 гр.
	Вода (около)	500 гр.
	Захар (по желание )	100 гр.
	Ванилия (по желание )	5 гр.
192952	ДЕЛИПЕИСТ НОНА РАЧЕЛЕ (по желание )	80-150 гр.



## ИЗПЪЛНЕНИЕ

Разбъркваме в миксер с бъркалка всички материали заедно на първа скорост за 1 минута и за 8 минути на втора скорост.

Температура на тестото : около 25° С

Оставете тестото да почине за 20-45 минути.

Режим на парчета по 250 гр.

Оформаме тестото като багети и плетем две или три заедно.

Щоф: температура 30° – 35° С за 45 минути. (в зависимост от размера)

При липса на втасвателна камера, оставяме оформените козунаци близо до печката покрити с найлон за 50 минути. Печене : на 160° С, за около 45 минути.

### **ПО ЖЕЛАНИЕ: КАНЕЛОВ ПЪЛНЕЖ**

180820 ПАСТА КАНЕЛА „РЕМОНС“ ПЪЛНЕЖ ЗА ПЕЧЕНЕ  
CINNAMON REMONCE (готов пълнеж за ползване)

### **НЕМСКИ КОЗУНАК-ПЛЕТЕНИЦА ЙОГОФАИН - НОНА РАЧЕЛЕ**

ЙОГОФАИН, е немско маяно тесто със структура на КОЗУНАК.

ТУК, представяме рецепта за ЙОГОФАИН с козуначена структура

Благодарение на делипейст Нона Рачеле получаваме много

по богат вкус и аромат на печени, яйца, захар, брашно и масло.





## „ЩОЛЕН Йогофайн : иновация и традиция”

Основна рецепта за столен:

180712	Йогофайн 50 КОМПЛИТ	1000 гр.
330118	СУПЕР ЕЛЕФАНТ - силно за козунаци	1000 гр.
184002	Масло Бауралия 82%	500 гр.
	Прясна мая	120-140 гр.
	Яйца	300 гр.
	Вода	450 гр.

### Пълнеж за столен

Стафиди	1200гр.
Сушени плодове на кубчета	400гр.
Бадеми парчета	400гр.
Лешници	30гр.
Рум ЛУКСАДРО	160гр.



### ИЗПЪЛНЕНИЕ

Разбъркваме в миксер с бъркалка всички материали заедно на първа скорост за 2 минута и за 7 минути на втора скорост. Добавяме пълнежа през последната минута на измесването. Температура на тестото : около 24° С.

Оставете тестото да почине за 10 минути.

Режим на парчета по 1000 гр. и оставяме да починат за 20-30 мин.

втасване: температура 32° – 34° С , влага 75%, за 40-45 минути. (в зависимост от размера)

При липса на втасвателна камера, оставяме оформените козунаци близо до печката покрити с найлон за 50 минути.

Печене : на 180-190° С, за около 35-40 минути.

След изпичане намазваме с разтопено масло 100% FERMENTE и поръсваме с пудра захар.

След като изстине, покриваме с пудра захар от ново.



### КЛАСИЧЕСКИ НЕМСКИ СТОЛЕН

По традиционна стара немска технология много силни канадски брашна ядки, ром и сушени плодове, оформяме маяно тесто което се запечатва двойно с 100% МАСЛО ФЕРМЕНТЕ и 100% ПУДРА ЗАХАР.

Ферментирани вкусове и силни структурни връзки, богати вкусове с огромна трайност.

## **„ПАНЕТОНЕ ЙОГОФАЙН: иновация и традиция”**

180712	Йогофайн 50 КОМПЛИТ	1000 гр.
330102	Брашно ФАРИНА ЗЕРО	1500 гр.
	Маргарин супер рор	500 гр.
	Прясна мая	130 гр.
	Яйца	350 гр.
	Вода - около	600 гр.
	Бранди ЛУКСАРДО за вкисване на стафидите	500 гр.
	Стафиди	500 гр.

### **ИЗПЪЛНЕНИЕ**

- Разбъркваме в миксер с бъркалка всички материали заедно на първа скорост за 2 минута и за 8 минути на втора скорост. През последната минута на измесването добавяме стафидите които предварително сме ги оставили за 12 часа в бранди ЛУКСАРДО.
- Температура на тестото : около 25° С
- Оставете тестото да почине за 20 минути.
- Режим на парчета по наше желание и оформяме схеми по наше желание.
- Втасване: температура 30° С , влага 75%, за 40 минути. (в зависимост от размера)  
При липса на втасвателна камера, оставяме оформените козунаци близо до печката покрити с найлон за 50 минути.
- Печене : на 180-190° С, за около 15-30 минути. в зависимост от размера.



# МАСЛЕН МАЯНЕН КЕКС

## Тесто Йогофайн

180712	Йогофайн 50 - КОМПЛИТ	1.000 гр.
330103	Сладкарско брашно	1.000 гр.
184002	Масло 82% бретански –БАУРАЛИЯ	или
180102	Мargarин супер рор - ДРАГСБЕК	400 гр.
	Яйца	300 гр.
	Прясна мая	150 гр.
	Вода	(около) 500 гр.

## **НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ**

- Измесваме всички продукти заедно в миксер за 4 минути на първа скорост и за 8 минути на втора.

## Пълнеж (по желание)

	Мляко 3,5%	500 гр.
180301	Млечен крем 35% - ELLE & VIRE	500 гр.
	Яйца	300 гр.
	Захар	300 гр.
180802	Крем флу - КОМПЛИТ	100 гр.

## **НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ**

- Измесваме всички продукти заедно
- За тава 60x 40 см. Разтегляме тесто 1,5 см. и дупчим с вилица.
- Щоф / камера за втасване / : 40 – 50 минути
- След втасване, оформяме малки вдлъбнатини с пръстите.
- Разтягаме 200гр. **Масло 82% бретански –Бауралия** върху масления кейк като малки снежинки.
- Покриваме основата с този пълнеж и поръсваме с 50 гр. смес за флорентини Флорента Комплит и 200гр. захар.
- Печене : Температура : 180° С  
Време: около 15 минути



### ХАРАКТЕРИСТИКА НА „МАСЛЕН МАЯНЕН КЕИК“ (по желание с какао)

Различен по структура и вкус кейк, основан на мая и много фините брашна: „иогофайн“ и „сладкарско брашно“.

Пресните яйца и краве масло, задължителните съставки за оформяне на кеикова домашна консистенция.

По желание, покриваме кекса със специален сладкарски крем, масло и захар, превръщайки кекса в кеиков сладкиш.

## СОЛУНСКИ КОЗУНАК

180712	Йогофайн 50 КОМПЛИТ	1000 гр.
	Брашно тип 500	1000 гр.
184002	Масло Бауралия 82%	300 гр.
184150	Ферменте масло	100гр.
	Прясна мая	130 гр.
	Яйца	300 гр.
	Вода (около)	500 гр.
	Захар (по желание )	100 гр.
090202	Какуле (по желание )	2 гр.
090203	Сакъз от Хиос (по желание )	4-5 гр.
090201	Махлеп (по желание )	8-10 гр.

### ИЗПЪЛНЕНИЕ

- Разбъркваме в миксер с бъркалка всички материали заедно на първа скорост за 1 минута и за 8 минути на втора скорост.
- Температура на тестото : около 25° С
- Оставете тестото да почине за 45 минути покрит с кърпа близо до печката.
- Режим на парчета по 250 гр.
- Оформяме тестото като багети и плетем две или три заедно.
- Щоф: температура 30° – 35° С за 45 минути. (в зависимост от размера)  
При липса на втасвателна камера, оставяме оформените козунаци близо до печката покрити с найлон за 50 минути докато да удвои обема си.
- Печене : на 160° С, за около 45 минути. (печка предварително затоплена.)



Няколко тайни при производство на СОЛУНСКИЯ КОЗУНАК :

1. По време на месене ръчно или в миксер не би трябвало да добавим повече брашно от колкото пише в рецептата дори ако усещаме че тестото се „залепва“.  
Колкото продължаваме месенето толкова ще се отстранява „залепването“ и ще се оформя кузуначено тесто. (максимум 50-60 гр. брашно може да се добави при нужда.)
2. Пускаме първо сухите продукти в миксер или легена и след това течните.
3. Превръщаме на прах в мулти миксер или хаванче толкова количество махлеп или какуле колкото ви трябва. Ако мелите повече, го съхранявате в затворен съд.
4. За по добри резултати полватے прясна мая : Затоплате 150гр. от водата до 35оС разтопявате маята (130<sup>гp</sup>.) добавяте 150гр. от брашното и хомогенизираме добре, покриваме с фолио и оставяме да почине за половин чаш близо до печката за да се развият дроздите.  
(Внимание : водата не трябва да е над 35оС защото няма да се развият дроздите.)
5. Разтопяваме маслото в микровълнова печка. Слагаме малка част от маслото и останалото го добавяме малко по малко по време на месене. ВНИМАНИЕ : не очакваме да се попива маслото по време на месенето. Слагаме малко по малко маслото и тестото е готово като ръцете се отлепват от него или като се събира в центъра на басана на миксера.  
Дори и да се вижда маслото като непоет от тестото не е притеснително. Брашното ще поеме маслото.
6. В миксер месим с поставка „крюк“ или ръчно от вън на вътре.  
В никакъв случай не месим като на хляб.
7. За да се появят „конци“ в структурата на козунака месим по специален начин.  
Оформяме ръчно фитил 3-4см, хвачаме от единия край фитила и върху масата го въртим за 3-4 секунти циклично.
8. За идеално плетене и поява на „конци“ направете еднакви по големина и дебелина фитили.
9. По време на плетене на козунаците, ползваме максимално по малко брашно.
10. Ако искаме да поставим яйце върху козунака, задължително го сладаме ПРЕДИ ВТАСВАНЕТО. След втасването, повърхността на козунака е много чувствителна и не би трябвало да нараним „кожата“ на козунака по никакъв начин .
11. Идеален начин за поставяне на червено яйце е веднага след изпичане.  
Веднага след изпичане на козунака, с дървена лъжичка отваряме малка дупка върху козунака  
Точно там където искаме да поставим червеното яйце. Поставяме яйцето и бутаме леко на вътре.  
Топлия козунак прегръща яйцето и като истине се стяга и затваря яйцето в тялото си.
12. Намазваме отгоре козунака с яйце преди изпичане.  
Хомогенизираме добре белтъците и жълтъците и добавяме малко сол. Солта разбива глутена и яйцето става течен като вода. Така се намазва с четка много равномерно върху козунака.
13. Класическия солунски козунак задължително е поръсен от горе с филиран бадем.  
Поръсваме върху козунака след като намазим от горе с яйце.
14. Солунския козунак не трябва да е сладък. Захартата която е включена в Йогофайн и добавяне максимум 100гр в тестото са предостаточни.
15. Тялото на козунака трябва лесно да се отлепва от тавата след изпичането. Това е знак че козунакът е добре испечен.
16. Точно след изпичането на козунака, повърхността му е твърда. Като истине умеква.
17. Козунакът не трябва да се пече повече от колкото трябва защото изсъхва бързо след това.
18. Козунакът, добре опакован с фолио, се съхранява в фризер над 20 дена без да губи характерните си черти.

<https://youtu.be/X0SEax4o2m0>

## **butter-joghurt Krönchen**



## **Apfelschnitte**





## **rhaberberschnitte**



