

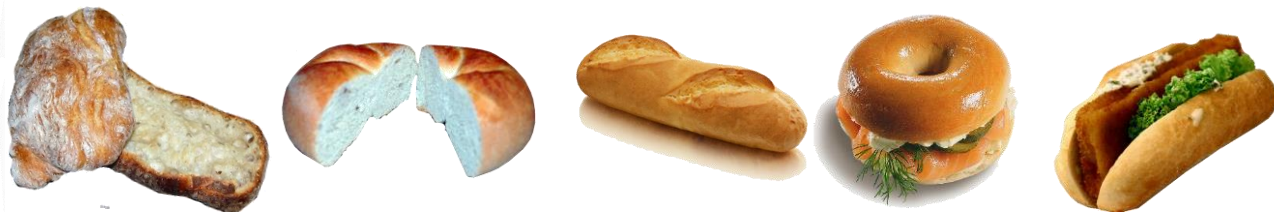
Дозировка  
и  
начин  
на месене  
по  
рецепта



**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  
загриващия  
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 загреващия 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).



## ПАР БЕЙК-технология (fresh par bake)

„Фреш пар Бейк“ технологията е технология за полу-изпечен хляб, който се допича в рамките на 48 часа.

В зависимост от грамажа и техниката с която разполагаме имаме някои особености които се обобщават в следното. (За хлябове от 350-700гр допичане до 30 часа, за хлябове над 700гр допичане до 48 часа.)

### ХЛЕБНИ ИЗДЕЛИЯ НАД 400-450гр.

-Намаляваме температура на печене с 10% (от конкретната рецепта)

-Намаляваме времето с 20% (от конкретната рецепта)

-След като изстине хляба се съхранява и се транспортира задължително в найлон.

Допичане:

-Допичането се извършва на първоначалната температура за 20% от времето.

-Пускаме пара в печката в началото на печенето.

Забележка 1 : Ако допичането се извършва на конвектомат а не на подова пещ, температурата се намалява с 20°C.

Забележка 2 : При допичането , печем половината от времето с пара, другата половина на отворени тампери.

Забележка 3 : За отлични резултати, по желание, добавяме в тестото ензима РВ-80 (0,8% към брашното) с цел да не се губи влагата на изделието след първото изпичане.

### ХЛЕБНИ ИЗДЕЛИЯ ПОД 400-450гр.

-Температура на печене, както е по рецептата

-Намаляваме времето на печене с 20% (от конкретната рецепта)

-Добавяме 0,8% ензима РВ-80 (или фреш нед софт) върху брашното за да запазим влагата по изделията.

-След като изстине хляба се съхранява и се транспортира задължително в найлон.

Допичане:

-Допичането се извършва на първоначалната температура за 20% от времето.

-Пускаме пара в печката в началото на печенето.

Забележка 1 : Ако допичането се извършва на конвектомат а не на подова пещ, температурата се намалява с 20°C.

Забележка 2 : При допичането , печем половината от времето с пара, другата половина на отворени тампери.

## ПРИМЕРИ

Пример 1: Ще печем хлябове над 450гр.

Приемаме че стандартно печем хляба на 240 °С за 50мин.

Печене:

Основен принцип: намаляваме температура на печене с 10% и намаляваме времето с 20%

Тоест в нашият случай ще се получи следното :

$240^{\circ}\text{C} - 10\% = 216^{\circ}\text{C}$ , печем хляба на 216°C,

за 50мин - 20% = 40мин. , печем хляба за 40мин.

След като изстине хляба се съхранява задължително в найлон!!!

Допичане:

Основен принцип: допичането се извършва на първоначалната температура (240 °С в нашия пример) за 20% от времето.

В нашия случай – печем на 240°C за 10 мин.

Ако допичането се извършва в конвектомат температурата ще е 220 °С!!!

Пример 2: Ще печем хлябове под 450гр.

По време на месене сме добавили подобрител РВ-80, 0,8% върху брашното.

Приемаме че стандартно печем хляба на 240 °С за 30мин.

Печене:

Основен принцип температура на печене е същата и намаляваме времето с 20%

Тоест в нашият случай ще се получи следното

печем хляба на 240°C

за 30мин - 20%- 24мин.

След като изстине хляба се съхранява задължително в найлон!!!

Допичане:

Основен принцип: допичането се извършва на първоначалната температура за 20% от времето.

В нашия случай – печем на 240°C за 6 мин.

Ако допичането се извършва в конвектомат температурата ще е 220 °С!!!

\*Забележка: При допичането , печем половината от времето с пара, другата половина на отворени тампери.