

Pane Gusto



Speciális keverék mediterrán jellegű termékekhez



Mi a különleges a Pane Gusto-

Egyesek számára a feldolgozás módja hagyományos kézműves eljárással előtésztaival és hosszú tésztavezetéssel.

Másoknak a belőle készült rusztikus, autentikus pékáruk, melyek tipikusan mediterrán jellegűek, ízük zamatos, illatuk nagyszerű és remekül illeszkednek a mai fogyasztói igényekhez.

Rohanó időnkben az ételek minőségét, a hozzá kapcsolódó élményeket, az eredeti ízeket és a kiválasztott hozzávalókat kiemelten fontosnak tartják az emberek.

Mindezt biztosítják a PANE GUSTO összetevői, mint például aranyló durumbúza dara, a hagyományos búzakovász és egy jó adag aromás maláta.

A legmagasabb szintű termékminőséghez hozzájárul a kicsit több gondoskodás a tésztaival és a kenyérsütés szeretete. Az eredmény: finomabb termék, több aroma, páratlan ízélmény.

A kenyérsütés maga: szenvedély.
Az étkezés élménye: ez egy életmód.



-ban?



Felhasználói előnyök:

Feldolgozás hagyományos kézműves eljárással előtésztával és hosszú tésztavezetéssel

- aromás, testes, nagyon finom íz
- lyukacsos, csillogó bélzet
- szaftos bélzet
- rusztikus, autentikus küllem

A PANE GUSTO-val üzemi adottságokra szabható a gyártás

- variálható érési idők a hűtés során
(rövidebb érési időkkel is optimális az eredmény)
- a tészta puha, de rugalmas és stabil
- kézi és gépi feldolgozást is lehetővé tesz
- magas vízfelvétel, hosszú frissesség

Jellegzetes mediterrán jellegű termékek készítésére alkalmas

- változatos, mediterrán jellegű pékáru kínálat
- különféle módon ízesíthető
- ideális alap szezonális kampányokhoz, pl. grillszezonban



PaneGusto



Pane Gusto gyökörkenyér





Előtészta:

Búzaliszt	1,200 kg
PANE GUSTO	0,300 kg
Sütőélesztő	0,015 kg
Víz	0,900 l
Összesen	2,415 kg

Dagasztási idő:	4 + 4 perc
Tészta hőmérséklet:	kb. 24 °C
Érés idő:	kb. 4 óra

Tészta:

Előtészta	2,415 kg
Búzaliszt	6,800 kg
PANE GUSTO	1,700 kg
Olivaolaj	0,200 kg
Sütőélesztő	0,035 kg
Víz, kb.	6,700 l
Összesen	17,850 kg

Dagasztási idő:	5 + 20 perc
Tészta hőmérséklet:	25 - 26 °C
Érés idő:	18 - 20 óra kb. 5 °C - on, majd 2 - 3 órán üzemi hőmérsékleten
Feladási tömeg:	0,300 - 0,400 kg

Feldolgozás:

A bedagasztott tésztát egy négyszögletes tálba tesszük és érni hagyjuk. Az érési idő elteltével óvatosan a táblára borítjuk, felületét liszttel szórjuk és kb. 30 cm - es négyszög alakú darabokat vágunk ki belőle. A darabokat párszor megcsavarjuk és lisztezett lemezre helyezzük. Rövid pihentetés után enyhén gőzös sütőtérbe vetjük, a sütés vége előtt 10 perccel nyitjuk a tplit.

Kelesztési idő:	15 - 20 perc
Sütési hőmérséklet:	240 - 220 °C
Sütési idő:	30 - 35 perc

PaneGusto



Rusztikus kenyér





Búzaliszt	8,000 kg
PANE GUSTO	2,000 kg
DAWALISZT	0,100 kg
Olivaolaj	0,200 kg
Sütőélesztő	0,100 kg
Víz, kb.	7,400 l
Összesen	17,780 kg

Dagasztási idő:	5 + 20 perc
Tészta hőmérséklet:	25 - 26 °C
Érés idő:	90 - 120 perc
Feladási tömeg:	0,400 kg

Feldolgozás:

A bedagasztott tésztát egy négyszögletes tálba tesszük és érni hagyjuk. Az érési idő elteltével a tésztából 0,400 kg-os darabokat mérünk és kíméletesen gömbölyítjük. A slusszát rozslisztbe forgatjuk és slusszal lefelé lisztezett vetőszalagra helyezük és éjszakára -18 °C -on tartjuk. Másnap kíméletesen kelesztjük. $\frac{3}{4}$ garbon átforgatjuk és gőzzel telt sütőtérbe vetjük, a gőzt a sütés vége előtt elengedjük.

Kelesztési idő:	15 - 20 perc
Sütési hőmérséklet:	230 - 220 °C
Sütési idő:	30 - 35 perc



PaneGusto



Többmagvas Pane Gusto





Búzaliszt	7,000 kg
Rozsliszt	1,000 kg
PANE GUSTO	2,000 kg
FELÜLETI MAGVAS KEVERÉK	1,000 kg
Étolaj	0,200 kg
Sütőlesztő	0,050 kg
Víz, kb.	6,500 l

Felületre:	
FELÜLETI MAGVAS KEVERÉK	1,180 kg
Összesen	18,930 kg

Dagasztási idő:	5 + 20 perc
Tészta hőmérséklet:	25 - 26 °C
Érés idő:	18 - 20 óra kb. 5 °C - on, majd 2 - 3 órán üzemi hőmérsékleten
Feladási tömeg:	0,300 - 0,500 kg

Feldolgozás:

Az érési idő elteltével a tésztát a táblára borítjuk. Felületi Magkeverékkel szórjuk, majd 0,30 kg - os egyforma tésztacsíkokat vágunk ki belőle. A tésztadarabokat középen hosszában fém trokserrel bevágjuk és hurkoljuk. Liszttel szórt szalagra tesszük és 10 percig kelesztjük, pihentetjük. Gőzzel enyhén telt sütőtérbe vetjük, a gőzt 10 perccel a sütés vége előtt elengedjük.

Kelesztési idő:	10 perc
Sütési hőmérséklet:	230 - 220 °C
Sütési idő:	30 - 35 perc



PaneGusto



Olivās kifli





Búzaliszt	8,000 kg
PANE GUSTO	2,000 kg
Olivaolaj	0,300 kg
Oregánó, morzsolt	0,030 kg
Sütőélesztő	0,060 kg
Víz, kb.	7,400 l

Olívabogyó, fekete, darabolt*	2,000 kg
Összesen	19,790 kg

*Az olívabogyókat a dagasztás végén adjuk hozzá

Dagasztási idő:	5 + 20 perc
Tészta hőmérséklet:	25 - 26 °C
Érés idő:	18 - 20 óra kb. 5 °C - on, majd 2 - 3 órán üzemi hőmérsékleten
Feladási tömeg:	0,120 - 0,150 kg

Feldolgozás:

Az érési idő elteltével a tésztát rozsliszttel szórt táblára borítjuk, kissé lenyomkodjuk és rozsliszttel szórjuk. Trokserrel először 20 cm széles darabokat vágunk belőle, ezeket aztán kb. 3 cm széles csíkokra osztjuk. A tésztacsíkokat rozsliszttbe forgatjuk, a végeket kissé hegyesre összecspjük. Lisztezett vetőszalagra helyezük és kb. 15 percet kelesztjük. Gőzzel telt sütőtérbe vetjük, 10 perccel a sütés vége előtt a gőzt elengedjük.

Kelesztési idő:	15 - 20 perc
Sütési hőmérséklet:	230 - 220 °C
Sütési idő:	kb. 20 perc

PaneGusto





Pane Gusto

