

KOMPLET Belle Fleur

VORMISCHUNG ZUR HERSTELLUNG
VON BUTTERTOAST UND SOFTEN
GEBÄCKEN

Belle Fleur Buttermtoast Rezeptur für 25 - 26 Stück à 500 g

Teig:	
KOMPLET Belle Fleur	10,000 kg
Wasser	5,000 - 5,500 kg
Hefe	0,400 kg
Gesamtgewicht	15,400 - 15,900 kg

Verarbeitung:
Aus allen Zutaten des Teiges einen Teig bereiten.

Knetzeit (Spirale): 2 Minuten 1. Stufe
5 Minuten 2. Stufe

Teigtemperatur: 24 - 26 °C

Teigruhe: ca. 15 Minuten

Teigeinwaage: 0,600 kg pro Stück

Stückgare: ca. 40 Minuten

Die Teigstücke länglich aufarbeiten, in Toastkästen setzen und auf Gare stellen. Nach der Gare mit Dampf backen.

Backtemperatur: 210 °C

Backzeit: ca. 45 Minuten

Verarbeitungshinweis: Größere Teige können sofort aufgearbeitet werden.

Verkehrsbezeichnung: Buttermtoast

PASTEURISIERUNG IM POLYBEUTEL:

DIE BEFÜLLTEN "BELLE FLEUR"-POLYBEUTEL MIT CLIP ODER KLEBEBAND VERSCHLIESSEN UND DICHT NEBENEINANDER AUF BLECHE LEGEN. UM EINEN AUSREICHENDEN SCHIMMELSCHUTZ ZU ERZIELEN, WERDEN DIE PAKETE BEI 100 °C ETWA 50 MINUTEN ERHITZT. DIE TOASTBEUTEL BESCHLAGEN NACH DIESEM VORGANG VON INNEN MIT FEUCHTIGKEIT. DIESE WIRD JEDOCH VON DER BACKWARE WIEDER AUFGENOMMEN, SODASS DIE EIGENSCHAFTEN DERSELBEN NICHT BEEINTRÄCHTIGT WERDEN. ZUR PASTEURISIERUNG KÖNNEN SÄMTLICHE OFENTYPEN VERWENDET WERDEN, DIE TEMPERATUR DARF JEDOCH 130 °C NICHT ÜBERSCHREITEN.



Die Gebäck-Vorteile auf einen Blick:

- *ausgeprägt buttrig im Geschmack*
- *soft und wattig in der Krume*
- *getoastet typisch kurz im Biss*

Die Produkt-Vorteile auf einen Blick:

- *vielseitig in der Anwendbarkeit*
- *die Teige sind maschinengängig und plastisch*
- *ausgesuchte Rohstoffe garantieren eine sichere Verarbeitung*

Aus Gutem das Beste backen!

KOMPLET Belle Fleur

Belle Fleur Butter Softbrötchen (Hamburger)

Rezeptur für 240 Stück à 55 g

Teig:	
KOMPLET Belle Fleur	10,000 kg
Wasser	ca. 5,000 kg
Zucker	0,400 kg
Hefe	0,500 kg
Gesamtteig	ca. 15,900 kg

Dekor:	
Sesam	1,200 kg
Gesamtgewicht	ca. 17,100 kg

Verarbeitung:

Aus allen Zutaten des Teiges einen Teig bereiten.

Knetzeit (Spirale): 2 Minuten 1. Stufe
5 Minuten 2. Stufe

Teigtemperatur: 24 - 25 °C

Teigruhe: ca. 10 Minuten

Teigeinwaage: 1,800 kg pro Stück

Ballengare: ca. 10 Minuten

Die Teigstücke 15 Minuten nach dem Schleifen drücken, anfeuchten und mit Sesam (5 g pro Stück) bestreuen. Auf Formbleche 78 x 58 (35 Stück) setzen und bei voller Gare ohne Dampf schieben.

Stückgare: ca. 45 Minuten

Backtemperatur: ca. 240 °C

Backzeit:
ca. 10 - 13 Minuten



MEISTERTIPP:

DIESE REZEPTUR EIGNET SICH AUCH FÜR BUTTERBRÖTCHEN. DAZU DIE TEIGLINGE 15 MINUTEN NACH DEM SCHLEIFEN MIT FLÜSSIGER BUTTER ABTUPFEN, MIT EINEM RUNDHOLZ DRÜCKEN UND AUF KIPPDIELEN ABSETZEN. NACH DER GARE DIE BUTTERBRÖTCHEN MIT DAMPF CA. 17 MINUTEN BEI 230 °C BACKEN.

Belle Fleur Snack Croissant Rezeptur für ca. 357 Stück à 70 g

Teig:	
KOMPLET Belle Fleur	10,000 kg
Wasser	ca. 6,000 kg
Hefe	0,500 kg
Gesamtteig	ca. 16,500 kg

Zum Eintourieren:

Ziehmarginare 5,775 kg

Füllung:

Gekochter Schinken 3,600 kg

Gouda, gerieben 5,400 kg

Gesamtfüllung 9,000 kg

Gesamtgewicht ca. 31,275 kg

Verarbeitung:

Aus allen Zutaten des Teiges einen Teig bereiten.

Knetzeit (Spirale): 2 Minuten 1. Stufe

2 Minuten 2. Stufe

Teigtemperatur: 22 °C

Teigruhe: 10 Minuten

Ziehmarginare: 0,350 kg auf 1 kg Teig

Tourieren: 2 doppelte oder 3 einfache Touren, zwischen den einzelnen Touren den Teig 10 Minuten entspannen lassen.

Teigdicke: 3 mm

Stückgewicht: 0,060 kg

Den Teig nach dem Tourieren auf die gewünschte Breite ausrollen und zu Croissant aufarbeiten. Die Teiglinge mit dem Schinken und dem Käse belegen und aufrollen.

Stückgare: 30 - 40 Minuten

Backtemperatur: 210 °C

Backzeit: 16 - 18 Minuten

MEISTERTIPP:

MIT DER GLEICHEN GRUNDREZEPTUR KÖNNEN AUCH "MINI- PIZZEN" HERGESTELLT WERDEN. DAZU DEN TEIG PRESSEDEN UND SCHLEIFEN (EINWAAGE: 1,650 kg = 30ER PRESSE). NACH EINER KURZEN ZWISCHENGARE DIE TEIGLINGE DÜNN AUSROLLEN, AUF MIT TRENNPAPIER BELEGTE BLECHE LEGEN, IGELN, NACH WUNSCH BELEGEN UND AUF GARE STELLEN. NACH DER GARE DIE PIZZEN MIT KÄSE BESTREUEN UND BEI 240 °C BACKEN.