

CONFIGURATION

Špaldový toastový chlieb s DINKEL-HONIG-KRUSTIS



Špaldový toastový chlieb:

DINKEL-HONIG-KRUSTIS	10,000 kg
VOLTEX	0,100 kg
Cukor	0,300 kg
Maslo/Margarín	0,200 kg
Droždie	0,500 kg
Voda	5,000 l
Hmotnosť spolu	16,100 kg

Doba miesenia:	3 + 7 minút
Teplota cesta:	25 °C – 26 °C
Odležanie:	žiadne
Navážka:	0,580 kg
Medzikysnutie:	cca. 5 minút
Spracovanie:	metóda 4-kúskov
Kysnutie tvar. cesta:	45 – 50 minút
Teplota pečenia:	240 °C
Doba pečenia:	cca. 28 minút

Nátierka so Skyrom a zázvorom:

Skyr	0,100 kg
Zázvor, čerstvý	0,001 kg
Citrónová šťava	0,001 l
Soľ	p.p.
Korenie	p.p.
Hmotnosť spolu	0,102 kg

Postup spracovania: Zázvor nastrúhať nadrobno. Do krémove vyšľahať skyr, zázvor a citrónovú šťavu. Dochutiť soľou a korením.

Hrach siaty cukrový:

Hrach siaty cukrový	0,100 kg
Soľ	p.p.
Hmotnosť spolu	0,100 kg

Postup spracovania: Hrach ponoríme do vriacej osolenej vody na cca. 2 minúty. Následne schladíme v ľadovej vode.

Mrkva:

Mrkva	0,300 kg
Soľ	p.p.
Hmotnosť spolu	0,300 kg

Postup spracovania: Mrkvu očistiť a nakrájať na dlhé pásiky. Spariť vo vriacej osolenej vode cca. 4 minúty do mäkka. Následne schladiť v ľadovej vode.

Pečené tofu:

Tofu, prírodné	0,250 kg
Pšeničná múka	0,050 kg
Kari korenie	0,001 kg
Paprika mletá	0,001 kg
Morská soľ	0,001 kg
Korenie	0,001 kg
Rastlinný olej	p.p.
Hmotnosť spolu	0,304 kg

Postup spracovania: Tofu nakrájať na plátky. Obaliť v pšeničnej múke zmiešanej s korením. Následne piecť na panvici v rozohriatom oleji cca. 1 minútu z každej strany.

Množstvo na 10 kusov:

Toastový chlieb	15 plátkov
Arašidové maslo	0,075 kg
Arašidy, pražené, nasekané	0,025 kg
Čerešne, vykôstkované	0,150 kg
Ľadový šalát	0,100 kg
Nátierka so Skyrom a zázvorom	0,100 kg
Hrach siaty cukrový	0,100 kg
Mrkva	0,200 kg
Tofu	0,250 kg
Čerešňový džem	0,100 kg