

A tavaszi.



A tönkölyös.



SZENDVICSALAPOK



REGGELI Tartasz egy kis szünetet!



Mm.. mm.. mm.. finom.

EBÉD IDŐ



Abendbrot stangli

Tészta:	
ABENDBROT KEVERÉK	10,000 kg
Krémtúró	1,000 kg
Olívaolaj	0,200 kg
Medvehagyma (száritott)	0,080 kg
Sütőélesztő	0,350 kg
Víz	9,300 l

Felületre:	
Szezámag	0,700 kg
Összesen	21,630 kg

Technológia:	
Dagasztási idő:	2 + 10 perc
Tésztahőmérséklet:	27 - 28 °C
Érés idő:	10 perc
Feladási tömeg:	0,080 kg
Kelesztési idő:	40 - 45 perc

- Feldolgozás:
1. Az érett tésztából 2,40 kg - os darabokat mérünk, felgömbölyítjük.
 2. Rövid pihentetés után 30 - as osztógéppel osztjuk.
 3. Kiflisodró gépen leengedjük.
 4. Felületét vízzel nedvesítjük, szezámagba forgatjuk és sütőlemezre tesszük.
 5. Felületét kétszer megvágjuk, majd kelesztjük.
 6. A jól megkelt terméket gőz nélküli sütőtérben sütjük.
 7. Az utolsó 4 percnél nyitott tiplinél sütjük.

Sütési hőmérséklet:	230 - 210 °C
Sütési idő:	18 - 20 perc

Dinkelspitz

Tészta:	
DINKELSPITZ	10,000 kg
Sütőélesztő	0,300 kg
Víz	5,200 l

Felületre:	
PIKANTO TOPPING	vagy
rozsliszt	0,600 kg
Összesen	16,100 kg

Technológia:	
Dagasztási idő:	4 + 4 perc
Tésztahőmérséklet:	26 - 27 °C
Érés idő:	10 perc
Feladási tömeg:	0,070 kg
Kelesztési idő:	35 - 40 perc

- Feldolgozás:
1. Az érett tésztából 2 kg - os darabokat mérünk, felgömbölyítjük.
 2. Rövid pihentetés után 30 - as osztógéppel osztjuk.
 3. Kiflisodró gépen leengedjük.
 4. Felületét vízzel nedvesítjük. PIKANTO TOPPING - ba vagy rozslisztbe forgatjuk.
 5. Vetés előtt felületét háromszor megvágjuk.
 6. Gőzzel telített sütőtérben sütjük.

Sütési hőmérséklet:	230 - 210 °C
Sütési idő:	14 - 15 perc




IREKS
STAMAG

IREKS-STAMAG Kft.
Báthory utca 32
2900 Komárom
MAGYARORSZÁG
Tel.: +36 34 343 386
Fax: +36 34 343 231
ireks@ireks.hu
www.ireks-stamag.hu


IREKS
STAMAG



A klasszikus.



Bagett

Tészta:

Búzaliszt (BL 55)	10,00 kg
Sütőélesztő	0,20 kg
Só	0,20 kg
IREKS FROST	0,35 kg
Kristálycukor	0,20 kg
Sütőmargarin	0,20 kg
FOLYÉKONY BÚZAKOVÁSZ	0,06 kg
Víz	5,70 l
Összesen	16,91 kg

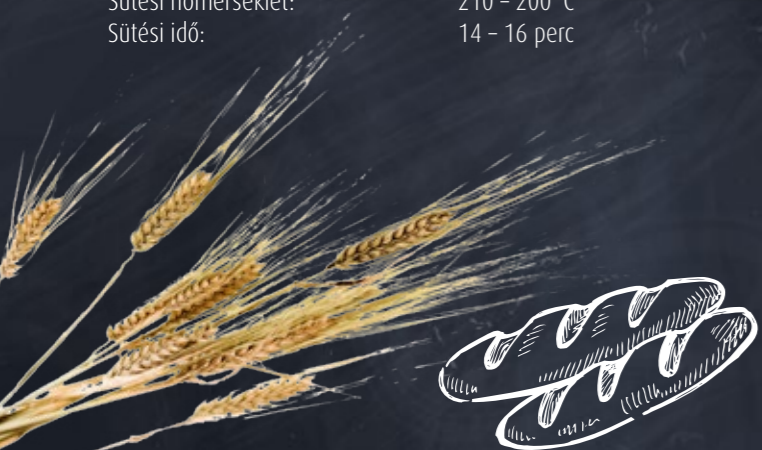
Technológia:

Dagasztási idő:	2 + 5 perc
Tésztahőmérséklet:	26 - 27 °C
Érési idő:	15 - 20 perc
Feladási tömeg:	0,10 kg
Kelesztési idő:	35 - 40 perc

Feldolgozás:

1. Az érett tésztából 0,12 kg - os darabokat mérünk és gömbölyítjük.
2. Pihentetés után kézzel vagy kiflisodró géppel kb. 20 cm - es darabokat formázunk.
3. Lehetőség szerint hullámlemezre rakjuk és kelesztjük.
4. A 3/4 - ig megkelt termék felületét vágjuk és gőzzel telített sütőtérben sütjük.

Sütési hőmérséklet:	210 - 200 °C
Sütési idő:	14 - 16 perc



Az olasz.



Ciabatta

Előtészta:

Búzaliszt (BL 55)	1,500 kg
PANE GUSTO	0,380 kg
Sütőélesztő	0,019 kg
Víz	1,130 l
Összesen	3,029 kg

Dagasztási idő	4 + 4 perc
Érési idő	4 óra
Előtészta hőmérséklet	24 °C

Tészta:

Előtészta	3,029 kg
Búzaliszt (BL 55)	8,500 kg
PANE GUSTO	2,120 kg
Olívaolaj	0,250 kg
Sütőélesztő	0,044 kg
Víz	8,380 l
Összesen	22,323 kg

Technológia:

Dagasztási idő:	5 + 20 perc
Tésztahőmérséklet:	25 - 26 °C
Érési idő 5 °C-on:	18 - 20 óra
Feladási tömeg:	0,120 kg
Kelesztési idő:	40 - 45 perc

Feldolgozás:

1. A bedagasztott tésztát egy négyszög alakú tálba tesszük és hűtőben, + 5 °C - on 18 - 20 órát érni hagyjuk. Az utolsó 2 - 3 órát üzemi hőmérsékleten érleljük.
2. Az érési idő elteltével a tésztát táblára borítjuk, kézzel széthúzzuk. Ha szükséges, sodrófával igazítjuk.
3. Felületét búzaliszttal szórjuk és trokserrel 0,120 kg - os darabokra vágjuk.
4. Kevés gőzzel telített sütőtérbe vetjük.
5. A sütési idő utolsó 10 perce nyitott tiplivel történik.

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

A trendi.



Fitberry croissant

Tészta:

Búzaliszt (BL 55)	5,00 kg
FITBERRY KEVERÉK	5,00 kg
POLÁR	0,30 kg
Sütőélesztő	0,30 kg
Víz	5,00 l

Hajtogatáshoz:	
Leveles margarin	2,34 kg
Felületre:	
Szezám mag	1,80 kg
PIKANTÓ TOPPING	1,80 kg
Lenmag	0,90 kg
Összesen	22,44 kg

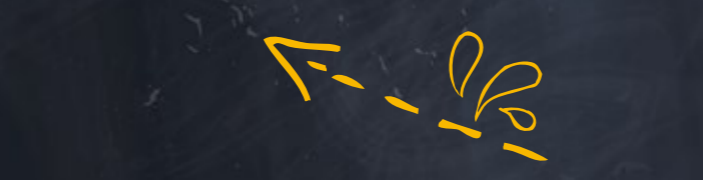
Technológia:

Dagasztási idő:	2 + 10 perc
Tésztahőmérséklet:	25 - 26 °C
Érési idő:	-
Feladási tömeg:	0,06 kg
Kelesztési idő:	35 - 40 perc

Feldolgozás:

1. Az éretlen tésztát 4,00 kg-os darabokra mérjük
2. 0,60 kg leveles margarint három egyszerű hajtással behajtogatunk és hűtőben pihentetjük.
3. A hűtőből kivett tésztát 3 - 4 mm vastagságúra nyújtjuk és croissant vágóval háromszögeket vágunk ki belőle.
4. Az így kapott háromszögeket feltekerjük és felületét vízzel nedvesítjük.
5. Felületi keverékbe mártjuk, majd sütőpapírral letakart lemezre tesszük és kelesztjük.
6. Gőzzel telített sütőtérben sütjük.

Sütési hőmérséklet:	220 °C
Sütési idő:	16 - 18 perc



A pikáns.



Lúgos stangli

Tészta:

Búzaliszt (BL 55)	10,000 kg
Só	0,200 kg
Sütőmargarin	0,600 kg
Sütőélesztő	0,300 kg
AROMAPASZTA	0,200 kg
Víz	4,800 l

Felületkezelés:

Lúg	0,100 kg
Víz	1,000 l

Felületszórás:

Dekorsó	0,500 kg
Összesen	17,700 kg

Technológia:

Dagasztási idő:	3 + 4 perc
Tésztahőmérséklet:	24 - 25 °C
Érési idő:	nincs
Feladási tömeg:	0,080 kg
Kelesztési idő:	10 - 15 perc

Feldolgozás:

1. Az éretlen tésztából 2,400 kg - os darabokat mérünk, felgömbölyítjük, majd 30 - as osztógéppel elosztjuk.
2. Kiflisodró géppel felsodorjuk, kézzel megsodorjuk és papírral letakart sütőlemezre rakjuk.
3. Kelesztés után hűtőben pihentetjük.
4. Lúgba mártjuk és dekorsóval szórjuk.
5. Gőz nélküli sütőtérben sütjük.

Sütési hőmérséklet:	220 - 200 °C
Sütési idő:	11 - 12 perc

