

ПАРАМЕТРЫ ТЕМПЕРАТУРНЫХ РЕЖИМОВ ВЫПЕЧКИ В ПОДОВЫХ ПЕЧАХ ППЭ-800П



В этом небольшом сборнике даны рекомендации по технологии выпекания в подовых печах ППЭ-800п компании "ТУЛАТОРГТЕХНИКА" от профессионала хлебного дела Константина КАПРАНА.

Константин КАПРАН – профессиональный пекарь, много лет занимается изготовлением ремесленного цельнозернового хлеба на закваске, основав свой бренд "Капрановский хлеб". Также является автором курса "Стажировка в ремесленной пекарне" - для тех, кто давно печет дома и мечтает открыть свою пекарню.



ТАРТИН

75% ВЛАЖНОСТИ

700 г

ДЛЯ ВСЕХ ПШЕНИЧНЫХ ПОДОВЫХ

закваска пшеничная влажность 50% - 140 г
вода ледяная 4°C- 200 г
мука высший сорт - 260 г
мука цельнозерновая пшеничная - 48 г
вода 2 ледяная - 52 г
соль - 8,7 г

ЭТАПЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

- замес
- брожение при комнатной температуре 3 ч с обминками каждые 40 мин
- формовка
- ферментация в холоде при 4°C 18ч
- выпечка

ПАРАМЕТРЫ ВЫПЕЧКИ:

верх 220
низ 180



пар 300 мл дважды: сразу и через 5 мин после посадки

Через 15 мин после посадки открыть дверцу и выпустить пар
Температура не меняется на протяжении всей выпечки

ОБЩЕЕ ВРЕМЯ ВЫПЕЧКИ: 40 мин



ЧИАББАТА

84% ВЛАЖНОСТИ

570 г

закваска пшеничная 50% влажность - 130 г
вода ледяная 4°C - 170 г
масло оливковое - 20 г
мука высший сорт - 220 г
вода 2 ледяная - 25 г
соль - 6 г

ЭТАПЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

- замес
- брожение при комнатной температуре 4 ч с обминками каждые 30 мин
- ферментация в контейнере в холодильнике при 4°C 12 ч
- разделка
- брожение при комнатной темп. 90 мин на ткани
- выпечка

ПАРАМЕТРЫ ВЫПЕЧКИ:

верх 260
низ 240
пар 300 мл однократно сразу после посадки

Через 15 мин после посадки открыть дверцу и выпустить пар
Температура не меняется на протяжении всей выпечки

ОБЩЕЕ ВРЕМЯ ВЫПЕЧКИ: 25 мин





РЖАНОЙ С ДОБАВКАМИ И БЕЗ

600 г

закваска ржаная - 150 г

вода - 205 г

мука ржаная - 260 г

соль - 7,7 г

ЭТАПЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

- замес
- отлежка 30 мин
- формовка в форму
- расстойка при 35°C в шкафу 3 ч
- выпечка



ПАРАМЕТРЫ ВЫПЕЧКИ:

верх 220 через 30 мин изменить на 200

низ 180 оставить до конца выпечки

пар 300 мл однократно сразу после посадки

Через 30 мин после посадки открыть дверцу и выпустить пар

ОБЩЕЕ ВРЕМЯ ВЫПЕЧКИ: 60 мин



ПШЕНИЧНЫЙ ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ФОРМОВОЙ

450 г

вода ледяная 4°C - 154 г

опара пшеничная 50% влажности - 134 г

мука пшеничная ц/з - 204 г

мед - 8 г

соль - 7 г

ЭТАПЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

- замес



- брожение при комнатной температуре 4 ч с обминками каждые 50 мин
- формовка в формы и брожение 1 ч при комнатной температуре
- ферментация в холодильнике при 8°C 12 ч
- выпечка

ПАРАМЕТРЫ ВЫПЕЧКИ:

верх 220 через 30 мин отключить
низ 180 оставить до конца выпечки
пар 300 мл однократно сразу после посадки

Через 30 мин после посадки открыть дверцу и выпустить пар

ОБЩЕЕ ВРЕМЯ ВЫПЕЧКИ: 45 мин

БАГЕТ 66% ВЛАЖНОСТИ

400 г

закваска пшеничная 50% влажности - 45 г
вода холодная - 150 г
мука высший сорт - 200 г
мука рисовая - 20 г
соль - 6 г

ЭТАПЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

- замес
- брожение при комнатной температуре 4 ч с обминками каждые 50 мин
- ферментация в контейнере в холодильнике при 4°C 12 ч
- разделка и отлежка 15 мин
- раскатка
- брожение при комнатной температуре 90 мин на ткани
- выпечка

ПАРАМЕТРЫ ВЫПЕЧКИ:

верх 240
низ 220
пар 300 мл дважды: сразу и через 5 мин после посадки





Через 15 мин после посадки открыть дверцу и выпустить пар

Температура не меняется на протяжении всей выпечки

ОБЩЕЕ ВРЕМЯ ВЫПЕЧКИ: 25 мин

БРИОШЬ / СДОБА / БУЛКИ

380 г

опара пшеничная влажность 50% - 112 г

цедра - 2 г

молоко - 75 г

ваниль - 3 г

мука высший сорт - 109 г

соль - 4 г

сахар - 32 г

масло слив - 48 г

ЭТАПЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

- замес
- брожение при комнатной температуре 4 ч с обминками каждые 50 мин
- формовка бриоши по формам
- брожение при комнатной температуре 2 ч
- ферментация в холоде при 6°C 12 ч
- выпечка

ПАРАМЕТРЫ ВЫПЕЧКИ:

верх 190

низ 170

без пара

Температура не меняется на протяжении всей выпечки

ОБЩЕЕ ВРЕМЯ ВЫПЕЧКИ: 25 мин



ПЕЧЕНЬЕ АМЕРИКАНСКИЙ КУКИ

1 штука 50 г

желток - 120 г
яйцо целое - 200 г
сахар - 800 г
масло сливочное - 560 г
крахмал - 18 г
соль - 10 г
сода - 12 г
мука пшеничная ц/з - 450 г
мука высший сорт - 560 г
орехи грецкие - 400 г
шоколад темный 54% бельгия - 700 г

ЭТАПЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

- замес
- охлаждение в холодильнике в контейнере при 4°C 12ч
- формовка в шарики по 50 г



- охлаждение в холодильнике при 4°C 2 ч
- выпечка на противне по 20 шт

ПАРАМЕТРЫ ВЫПЕЧКИ:

верх 220
низ 180
без пара

Температура не меняется на протяжении всей выпечки

ОБЩЕЕ ВРЕМЯ ВЫПЕЧКИ: 16 мин

