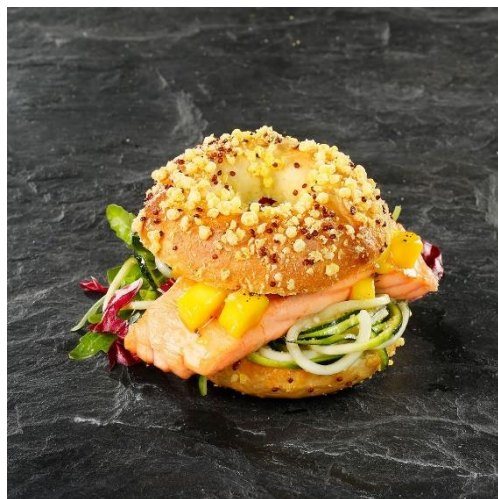


## CONCEPT

### Bajgle kukurydziane z IREKS CORN BREAD-MIX



#### **Bajgle kukurydziane:**

Mąka pszenna	6,500 kg
IREKS CORN BREAD-MIX	3,500 kg
VOLTEX	0,050 kg
Masło/Margaryna	0,500 kg
Cukier	0,500 kg
Sól	0,060 kg
Drożdże	0,150 kg
Woda, ok.	4,700 l
<b>Ciężar ciasta</b>	<b>15,960 kg</b>

Czas miesienia: 3 + 7 minut

Temperatura ciasta: 23 °C – 24 °C

Fermentacja wstępna: brak

Naważka: 2,100 kg/30 sztuk

Fermentacja wstępna: 15 – 20 minut

Obróbka: bajgle

Fermentacja wstępna: ok. 30 minut, pod przykryciem w temp. pokojowej

Wskazówki przygotowania: Po krótkim leżakowaniu ciasto podzielić i nadać kęsom okrągły kształt. Uformować bajgle i ułożyć na blasze pokrytej papierem do pieczenia. Odstawić do chłodni na 15 – 20 godzin (+4 °C).

Proces zaparzania: Zaparzać przez 4 minuty z zaparowaniem (4 l) w piecu obrotowym w temp. 200 °C. Następnie odstawić na ok. 10 minut w temperaturze pokojowej.

**Wypiek:** Przez minutę dodawać 4 l pary. Rozpocząć wypiek w temp. 220 °C, następnie piec ze spadkiem. Dopływ pary wyłączyć na dwie minuty przed zakończeniem wypieku.

**Czas wypieku:** ok. 20 minut

**Posypka:** IREKS CORN BREAD-TOPPING, czerwona komosa

**Pasta z twarogu:**

Twaróg	0,110 kg
Sok z cytryny	0,010 l
Sól	q.s.
<u>Pieprz</u>	<u>q.s.</u>
Ciężar	0,120 kg

**Wskazówki przygotowania:** Twaróg wymieszać z sokiem z cytryny, solą i pieprzem aż powstanie pasta o kremowej konsystencji.

**Sałatka z cukinii:**

Cukinia	0,400 kg
Bułka tarta	0,050 kg
Czosnek	1 ząbek
Masło	q.s.
Sól	q.s.
<u>Pieprz</u>	<u>q.s.</u>
Ciężar	0,450 kg

**Wskazówki przygotowania:** Cukinię obrać spiralizyzerem tworząc spaghetti. Masło podgrzać na patelni, dodać bułkę tartą, czosnek i spaghetti z cukinii i smażyć przez 2 minuty. Doprawić solą i pieprzem.

**Marmolada z mango i czarnej herbaty:**

Mango	0,270 kg
Sok pomarańczowy	0,100 l
Cukier	0,020 kg
Skrobia pszenna	0,010 kg
<u>Czarna herbata, Earl Grey</u>	<u>0,002 kg</u>
Ciężar	0,402 kg

**Wskazówki przygotowania:** Cukier skarmelizować powoli w niezbyt wysokiej temperaturze i zalać sokiem z pomarańczy (0,080 kg). Gotować tak długo, aż cukier się rozpuści. Skrobię pszenną wymieszać z pozostałym sokiem z pomarańczy i zagęścić kompot. Czarną herbatę zmielić i dodać do wystudzonej masy. Mango pokroić w kostkę i dodać do schłodzonej masy.

**Ilość na 10 sztuk:**

Bajgle kukurydziane	10 sztuk
Pasta z twarogu	0,120 kg
Sałatka z cukinii	0,450 kg
Sałatka z cykorii i roszponki	0,100 kg
Filet z łososia	0,500 kg
Marmolada z mango i czarnej herbaty	0,400 kg