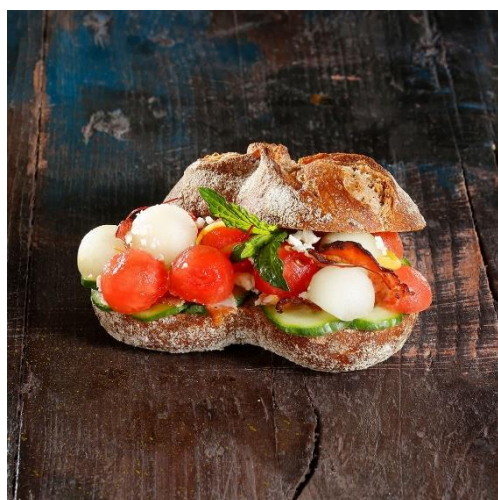


CONTINENTAL

Pieczywo specjalne z CASTANOCE



Pieczywo specjalne:

Mąka pszenna	5,000 kg
CASTANOCE	5,000 kg
PURBACK 1856	0,200 kg
Sól	0,210 kg
Drożdże	0,250 kg
Woda, ok.	6,200 l
Ciężar ciasta	16,860 kg

Czas miesienia:	4 + 6 minut
Temperatura ciasta:	24 °C – 26 °C
Leżakowanie:	10 minut
Naważka:	2,400 kg/30 sztuk
Fermentacja wstępna:	25 minut
Obróbka:	kształt podłużny z zaokrąglonymi końcami
Fermentacja końcowa:	ok. 40 minut
Temperatura wypieku:	235 °C, ze spadkiem do 220 °C, z zaparowaniem
Czas wypieku:	ok. 22 minuty

Wskazówki przygotowania: Po leżakowaniu odważyć kęsy i odstawić je do fermentacji wstępnej. Po upływie fermentacji podzielić kęsy i nadać im okrągły kształt. Kęsy oprószyć mąką pszenną i odstawić na 10 minut do rozprężenia. Nadać im podłużny kształt przy użyciu mąki pszennej uformować zaokrąglone końce. Ułożyć na aparacie załadowniczym i odstawić do fermentacji końcowej. Po upływie $\frac{3}{4}$ czasu fermentacji kęsy odwrócić i piec z zaparowaniem.

Krem z sera owczego:

Ser owczy	0,130 kg
Jogurt śmietankowy typu tureckiego	0,070 kg
Koncentrat pomidorowy	1 łyżeczka
Czosnek, siekany	q.s.
Papryka w proszku	q.s.
Ciężar	0,200 kg

Wskazówki przygotowania: Ser owczy wymieszać dokładnie z koncentratem i jogurtem, dodając czosnek. Doprawić papryką.

Sałatka z melonem, arbuzem i miętą:

Arbuz	0,250 kg
Melon	0,250 kg
Tequila	0,020 l
Sok z limonki	0,010 l
Sól	q.s.
Mięta	q.s.
Ciężar	0,530 kg

Wskazówki przygotowania: Melon i arbuza przekroić na pół i wydrążyć specjalnym nożykiem kulki. Przygotować sos, mieszając tequilę z sokiem z limonki i solą. Melon i arbuza połączyć sosem i odstawić na godzinę. Miętę pokroić w małe paski i wymieszać.

Ilość na 10 sztuk:

Kasztany jadalne	10 sztuk
Krem z sera owczego	0,200 kg
Ogórek sałatkowy	0,150 kg
Sałatka z melonem, arbuzem i miętą	0,500 kg
Bekon, smażony	0,200 kg
Ser feta	0,050 kg
Chili	q.s.