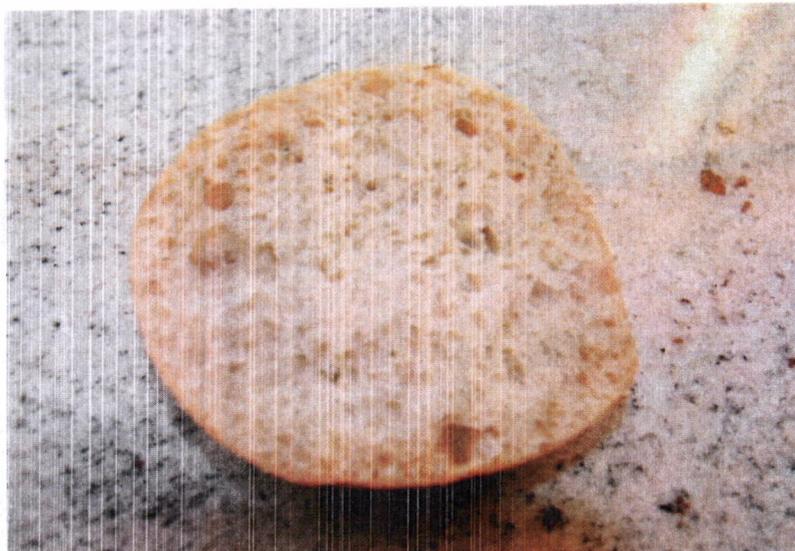


Они все еще появляются – технологические новинки в ассортименте хлебобулочной продукции. На выставке Anuga FoodTec снэковая академия представляет мелкоштучные изделия, приготовленные во фритюре, а не в традиционной печи. Результат просто сенсационный, особенно, когда речь идет о выпеченных наполовину изделиях.



## «Нарушители границы»

//... Первые практические опыты выполнены, пекари восхищены ошеломляющими результатами проведенных тестов. Фокача, мелкоштучные изделия, а также багеты готовятся во фритюре, не показывая при этом значительного повышения жира – по сравнению с выпечкой в традиционных этажных или ротационных печах.

Когда берешь их в руки, пальцы не становятся жирными, жира на вкус не чувствуется, напротив – это ароматная сочная выпечка.

Время приготовления с использованием фритюра по сравнению с выпечкой в печи сокращается примерно на 50%, что благотворно сказывается на содержании влаги в мякише. Если данную выпечку готовят до конца, ее желательно употребить как можно скорее, потому что такое большое количество влаги со временем начинает

«испаряться» и корочка изделия размягчается.

Идеальный результат, согласно опытам Ульриха Герхардта, показывают частично выпеченные изделия. Из фритюрницы выходят изделия с очень высоким содержанием влаги, они не растрескиваются, долгое время остаются сочными, даже если они упакованы. Если их затем выпекают в классической магазинной печи – они быстро превращаются в сочную выпечку с хрустящей корочкой, по вкусу, как только что с пода.

Секрет заключается в предварительной смеси, которую можно замешивать в разной консистенции содержания Е-кодированных компонентов (будут они составлять 6-7% от технологической базы продукта или нет) соответственно должны они быть указаны на упаковке или нет. Произведенное из такой смеси

тесто содержит по желанию более 10% ржаной муки, влажность теста составляет 167.

Применив немного фантазии, здесь можно «наколдовать» целую палитру средиземноморской выпечки, мелкоштучных изделий и багетов, дополненных сушеными фруктами, оливками, травами, возможны даже различные «сладкие» варианты.

Для классической технологии требуется три часа расстойки, при ускоренной технологии с помощью прерывания брожения их можно оставить на ночь.

Структуру корочки можно регулировать. Ее можно сделать и грубой, и тонкой, хотя здесь не обойтись без эмульгаторов. Поглощение жира также регулируется за счет смеси. Смесь в основном делается без яиц. Все, что срабатывает во время «купания» во фритюре, это физическая

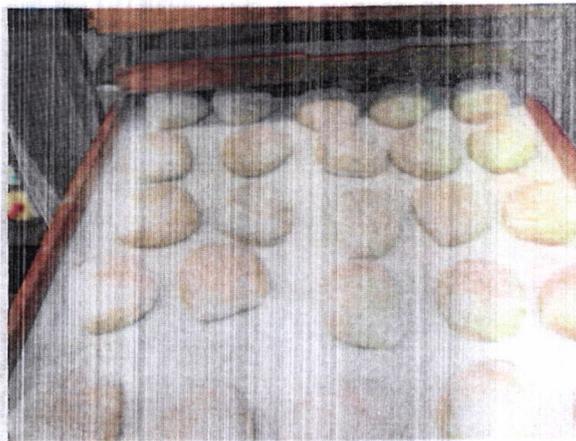
 OPELKA

MIWE

 CONIX  
Ulrich Gerhardt Consulting

f2m





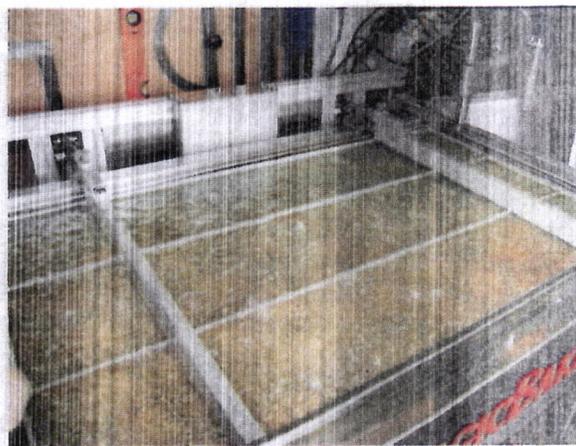
сила воды в тесте. Даже в сладких вариантах не возникает никаких ассоциаций с изделиями, жареными во фритюре.

Технология очень проста. Для производства тестовых заготовок используется классическое оборудование, необходимое для производства булочек. Однако процесс деления теста должен проходить без использования масла.

Жарка потом осуществляется в специальной емкости с жиром, которая в любом случае должна быть оснащена глубокой ванночкой и устройством окунания. Тот, кто

любит комфорт, пользуется оборудованием MB 1200 Master фирмы Opelka, Remseck am Neckar, которое будет также представлено на AnugaFood-Tec. Специально для этой технологии разработаны система загрузки, подающий транспортер и приемный транспортер на выходе.

В Кельне были показаны обработанные во фритюре до полуготовности мелкоштучные изделия. Была использована морозильная камера фирмы Миве Михаэль Венц ГмбХ, Арнштайн, окончательная выпечка производится в печи Аэро фирмы Miwe для магазина.



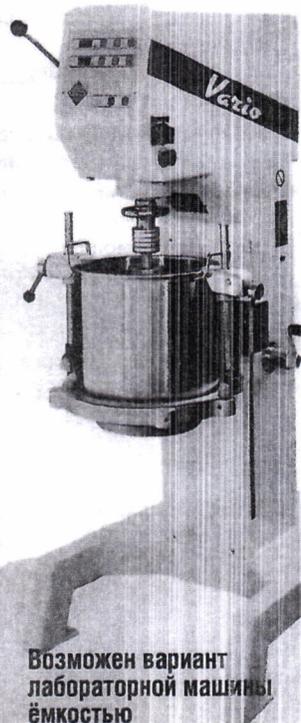
рекламный модуль

## Только лучшее – достаточно хорошо!

С нами пекари всего мира могут работать быстрее, лучше, эффективнее!

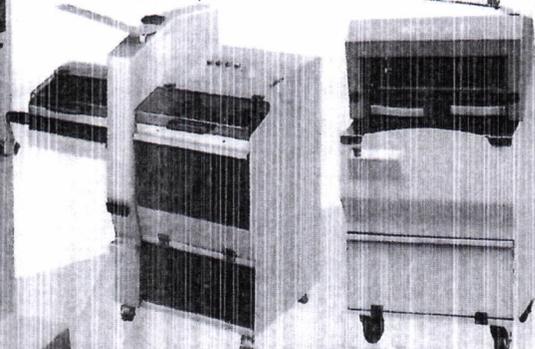
**RMT REGO**

**HERLITZIUS**

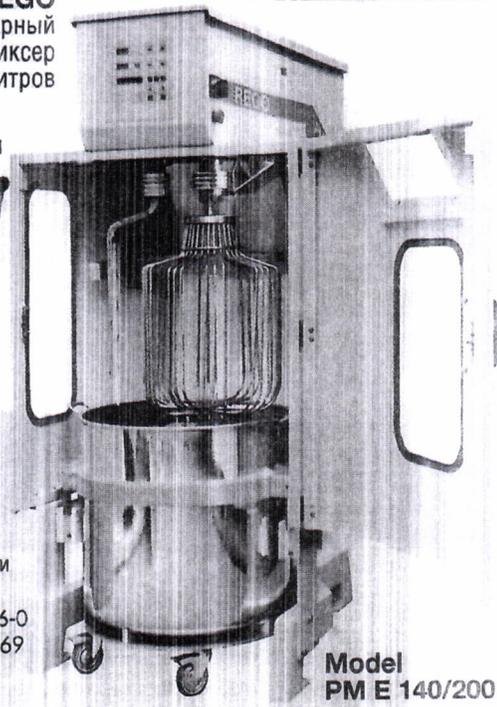


**REGO VARIO**  
Взбивально-смешивающая  
машина  
32/40 литров

**SHOP**  
Автоматическая  
хлеборезка



**Kobold HA**  
Полуавтоматическая  
хлеборезка



**REGO**  
Планетарный  
миксер  
12–200 литров

Предлагается в исполнении из нержавеющей стали  
и для самообслуживания в магазинах.

**RMT REGO** Phone +49 21 29/34 66-0  
Maschinentechnologie GmbH Fax +49 21 29/34 66-69  
**HERLITZIUS** P.O. Box 101564  
Schneidetechnologie GmbH D-42759 Haan  
mail@rmt-rego.com • herlitzius@t-online.de

Возможен вариант  
лабораторной машины  
ёмкостью  
10–60 литров

**Model**  
**PM E 140/200**

Дилер: Вахтель ГмбХ & Ко • 127055, Москва, ул. Лесная, 43, офис 347, 348 • Тел.: 495 973 12 00 • Факс: 495 793 20 17