

Balt-Hellin



www.balHELLin.eu



HEFEMÜRB



Hefemürb

Plaadikookid on stabiilsed.

Võimalik on taignaid külmutada ning kasutada katkestatud ja viivitatud kerke meetodit.

Plastilised ja õhulised taignad.

Mahlased küpsetised.

Võib kasutada võid või margariini.

Sulatatud taignaid ei ole vaja sulatada, st plaadikookid võib kaunistada ka külmutatult.

Mitmekülgised kasutusvõimalused: puuvilja-, juustu-, lihtsad ja täidisega plaadikookid, palmikud, õlis küpsetatud tooted jne.

Teie eelised

Küpsemine on ühtlane ka raskete katetega, sügavkülmutatud puuviljade ja juustumassidega kookide puhul.

Võimalik varusid ette toota.

Õrnad ja muredad küpsetised; ilma õhuvahedeta palmikud ja täidisega küpsetised.

Tooted säilivad kaua.

Võimalik toota kvaliteetseid võiküpsetisi.

Tainakud on kohe käepärast, nii et saab toota lühikese ettevalmistusajaga.

Ühest tootest saab valmistada palju erinevaid küpsetisi, mille jaoks on tavaliselt vaja varuda ja ladustada erinevaid eeltooteid.

Pärmitaigen tõmbab servadest kokku



Pärmi-muretaigen ei tõmba Hefemürbiga kokku! Tänu sellele on plaadikookide ja paljude teiste küpsetiste valmistamine lihtne ja ratsionaalne.



Pärmi-muretaigna põhiretsept

5000 g Hefemürb
500 g margariin/või
350 g muna
400 g pärm
3500 g vesi

- Segada spiraalsegajaga 2+6 min.
- Taigna temperatuur: 25-28 °C.
- Taigna puhkuaeg: ~15 min.

Puru põhiretsept

1000 g Hellin Mürbmix, kõikide muretaignast küpsetiste ja puru küpsetussegu
500 g kreemimargariin/või

- Ainetest valmistada puru.

Kohupiima-pärmimuretaigna põhiretsept

5000 g Hefemürb
500 g kohupiim
500 g margariin/või
350 g muna
400 g pärm
1150 g vesi

- Segada spiraalsegajaga 2+6 min.
- Taigna temperatuur: 25-28 °C.
- Taigna puhkuaeg: ~15 min.

Kaneelisuhkru põhiretsept

50 g Balt-Exclusiv, kaneel
500 g kristallsuhkur

- Segada.