

Balt-Hellin



www.balHELLin.eu



HEFEMÜRB



Hefemürb

Plātskūku stabilitāte.

Iespēja mīklu sasaldēt, izmantot pārtraukto un atlikto raudzēšanas metodes.

Plastiska un gaisīga mīkla.

Sulīgs gatavais produkts.

Var izmantot gan sviestu, gan margarīnu.

Sasaldēto mīklu nav nepieciešams atkausēt, t.i., plātkūku var dekorēt arī sasaldētu.

Plašas pielietošanas iespējas: plātkūkas ar augļiem, sieru, gaļu un citiem pildījumiem, kā arī eļļā cepti izstrādājumi u.c.

Rauga mīkla atraujas no plāts malām



Jūsu ieguvumi

Cepšana ir vienmērīga arī ar smagiem pildījumiem, piemērām, ar sasaldētām ogām un siera masu klātām plātkūkām. Iespēja iepriekš sagatavot rezerves.

Maigi un irdeni produkti, pītie un pildītie produkti bez gaisa kabatām.

Gatavie produkti ilgāk uzglabājas svaigi

Iespēja pagatavot kvalitatīvus produktus ar sviestu.

Mīkla uzreiz gatava lietošanai, saīsinās pagatavošanas laiks.

No viena produkta iespējams pagatavot daudzus galaproduktus, kuriem agrāk bija nepieciešams sagādāt lielāku daudzumu dažādu izejvielu.

Ar Hefemürbig rauga smilšu mīkla nesaraujas! Pateicoties tam, plātskūkas un citus izstrādājumus pagatavot ir viegli un racionāli.



Rauga smilšu mīklas pamatrecepte

5000 g Hefemürb
500 g margarīns/sviests
350 g olas
400 g raugs
3500 g ūdens

- Jaukt ar spirālveida uzgali 2+6 min.
- Mīklas temperatūra: 25-28 °C.
- Mīklas atpūtas laiks: ~15 min.

Drumstalu pamatrecepte

1000 g Hellin Mürbmix, cepšanas maisījums smilšu mīklas un drumstalu pagatavošanai
500 g Krēma margarīns vai sviests

- Pagatavojiet drumstalas no sastāvdaļām.

Biezpiena rauga smilšu mīklas pamatrecepte

5000 g Hefemürb
500 g biezpiens
500 g margarīns/sviests
350 g olas
400 g raugs
1150 g ūdens

- Jaukt ar spirālveida uzgali 2+6 min.
- Mīklas temperatūra: 25-28 °C.
- Mīklas atpūtas laiks: ~15 min.

Kanēļcukura pamatrecepte

50 g Balt-Exclusiv, kanēlis
500 g kristāliskais cukurs

- Sajaukt.