



Opičí muffin

Těsto:	pšeničná mouka T-530	100%
	cukr krupice	13%
	droždí čerstvé	9%
	olej řepkový	9%
	Silky Max	5%
	sůl jodlá	1,4%
	voda	43%
Dekorace:	Debic máslo tradiční	60%
	skořicový cukr	40%

Míchání: 4 min. pomalu + 5 min. rychle

Teplota těsta: 28°C

Čas odpočinku těsta: 20 min.

Tvarování a dekorace: Na provalovacím stroji vyválíme lemu vysokou 0,75 cm a rádélkem krájíme čtverce o straně délky 1 cm. Ty potřeme máslem, posypeme cukrem a skládáme do muffinové formy. Po upečení můžeme ozdobit fondánem.

Čas kynutí těsta: 45 - 60 min.

Doba a teplota pečení:

I. 210 °C, bez páry, zavřený tah, 13 min.

Craquelin brioche Irská káva

Kynuté těsto:	pšeničná mouka T-530	100%
	cukr krupice	13%
	droždí čerstvé	9%
	olej řepkový	9%
	Silky Max	5%
	sůl jodlá	1,4%
	Compound Irská káva	8%
	voda	36%
Dekorace 1:	Vaječná melanž pekařská	100%
Linecké těsto:	Debic máslo tradiční	50%
	cukr krupice	50%
	pšeničná mouka T-530	35%

Míchání: 4 min. pomalu + 5 min. rychle

Teplota těsta: 28°C

Čas odpočinku těsta: 15 min.

Tvarování a dekorace: Nakynuté klonky potřeme melanží a položíme na ně kolečka z vychlazeného lineckého těsta.

Čas kynutí těsta: 45 - 60 min.

Doba a teplota pečení:

I. 210 °C, bez páry, zavřený tah, 13 min.





Silky Max

Pozvedněte kvalitu vašeho jemného kynutého pečiva!

Objevte tajemství dokonalého těsta, které je základem vánoček, koláčků, loupáků, briošek a závinů.

Vytvořte nadýchané výrobky s **jemnou střídou zlatavé barvy**, které díky unikátní kombinaci enzymů zůstanou **vláčné i několik dnů po upečení**.

Budete se moci spolehnout na **stabilní, nelepivé a snadno zpracovatelné těsto**, jak při ruční, tak průmyslové výrobě.

S přípravkem Silky Max **zjednodušíte receptury**. Funkční vlastnosti umožňují vypustit vejce z receptury.

Inspirujte se novými tvary a chuťovými kombinacemi i originálními úpravami standardních receptur.



- 5% přípravek pro jemné pečivo
- Příjemná vanilková vůně
- Nadýchaná střída s jemnou texturou
- Dlouhotrvající vlácnost
- Do těsta není potřeba přidávat vejce
- Vhodné na zpomalené kynutí
- Pro čerstvé, balené i mražené výrobky

Pletený koláč

Těsto:	pšeničná mouka T-530.	100%
	cukr krupice	13%
	olej řepkový	9%
	droždí čerstvé	9%
	Silky Max	5%
	sůl jodlá	1,4%
	voda	43%
	Náplň: Frugella Jahoda.	97%
Dekorace:		Vaječná melanž pekařská. . .100%

Míchání: 4 min. pomalu + 5 min. rychle
Teplota těsta: 28°C
Čas odpočinku těsta: 15 min.

Tvarování a dekorace: Z jednoho klonku upleteme věneček, necháme nakynout, po nakynutí narazíme jako koláč, namašluje a naplníme.

Čas kynutí těsta: 45 - 60 min.

Doba a teplota pečení:
I. 210 °C, bez páry, zavřený tah, 8 min.

Sladký bagel s ovocem

Těsto:	pšeničná mouka T-530.	100%
	cukr krupice	13%
	Debic máslo tradiční	12%
	droždí čerstvé	9%
	Ovoce lyofilizované (dračí ovoce/borůvka)	7%
	Silky Max	5%
	sůl jodlá	1,4%
	voda	45%
Dekorace:		Vaječná melanž pekařská. . .100%

Míchání: 4 min. pomalu + 5 min. rychle
Teplota těsta: 28°C

Čas odpočinku těsta: 15 min.

Tvarování a dekorace: Tvarujeme do tvaru kuličky, do níž po nakynutí uděláme otvor a vytvarujeme bagel.

Čas kynutí těsta: 45 - 60 min.

Doba a teplota pečení:
I. 210 °C, bez páry, zavřený tah, 14 min.



Croissant brioche

Těsto:	pšeničná mouka T-530.	100%
	cukr krupice	13%
	Debic máslo tradiční	9%
	droždí čerstvé	9%
	Silky Max	5%
	sůl jodlá	1,4%
	voda	43%
	Náplň: Debic máslo tradiční.	97%
Dekorace:		cukr vanilkový.3% Vaječná melanž pekařská. .100%

Míchání: 4 min. pomalu + 5 min. rychle
Teplota těsta: 28°C
Čas odpočinku těsta: 15 min.

Tvarování a dekorace: Lemu o výšce 1 mm potřeme povoleným máslem a posypeme vanilkovým cukrem. Přeložíme těsto a poté vykrojíme a stočíme croissanty.

Čas kynutí těsta: 45 - 60 min.

Doba a teplota pečení:
I. 210 °C, bez páry, zavřený tah, 13 min.

