

Vruchtenbrood-stollen verbeteraars

Poeders

FAVORIT is het bijzonder krachtige bereidingsmiddel voor alle soorten gevuld groot- en kleinbrood. De klemtoon ligt op de grote draagkracht van de degen om ook bij rijke vruchtenvullingen producten met een flinke stand en een mooi volume te bekomen. Dankzij de grote tolerantie is Favorit geschikt voor alle soorten gevuld brood en voor quasi alle processen. Alleen voor de verwerking van rauwe deegstukken via diepvries is een extra toevoeging van Frostilux of van een hardbroodpoeder aangewezen. Favorit staat bovendien borg voor een fijne wollige kruimstructuur, een dagenlange vershouding en een frisse smaak en kruimkleur.

BOTERSTOLLENPOEDER is de verbeteraar voor de typische Nederlandse boterstol. Gedoseerd aan 30% op de bloem wordt voldaan aan de Nederlandse warenwetgeving betreffende 'boter' producten. Goede vershouding, de citroengele kruimkleur en het speciale aroma van o.a. Marsepein, boter, kruiden, kaneel, curcuma, ... zijn de specifieke kenmerken.

	Vruchtenbrood	Krentebollen	Koffiebroodjes	Stollen
Deegsamensstelling	Bloem 100 % Water 56-60 % Favorit 15-20 % Gist 8 % Zout 2 % Vruchten 100-120 %	Bloem 100 % Water 60-62 % Favorit 20-22 % Gist 8-10 % Zout 2 % Vruchten 100-120 %	Bloem 100 % Water 60-62 % Favorit 15-20 % Gist 8-10 % Zout 2 % Vulling (bvb gele room+rozijnen) 80-100 %	Bloem 100 % Water 56-60 % Boterstollenpoeder 30 % Gist 8 % Zout 2 % Vulling 90-100 % Bakspijs 25 % Op het deeggewicht
Werkwijze	<ul style="list-style-type: none"> - het deeg maximaal afkneden - de vruchten inmengen - minimale voorrijs (0-10') - bol- of puntrijs : 25' - narijs : 60' op 28-30°C - bakken : op 220°C, de tijd is afhankelijk van de deeggrootte 	<ul style="list-style-type: none"> - het deeg maximaal afkneden - de vruchten inmengen - minimale voorrijs (0-10') - bol- of puntrijs : 15' - narijs : 70-80' op 28-30°C - bakken : op 270°C, maximum 8' 	<ul style="list-style-type: none"> - de kneding beperkt houden - deegstukken direct afwegen en in bol zetten - bolrijs van ± 20' - deegstukken uitrollen tot lange banden van ± 20 cm breed - de vulling over de deegband uitsmeren - in de breedte oprollen - stukjes afsnijden van 3 à 4 cm breed - rijs van ± 1h30 - bakken op 240°C, 13 tot 15' 	<ul style="list-style-type: none"> - het deeg maximaal afkneden - de vruchten inmengen - minimale voorrijs (10-20') - bol- of puntrijs : 15' - deegstuk met een fijne stok in het midden plat drukken. De bakspijs in het deeg leggen, de lippen met ei bestrijken en als een enveloppe dichtplooien - narijs : 50' op 28-30°C halverwege de narijs afstrijken met ei - bakken : op 210°C, maximum 35'
Opmerkingen	De vruchtenvulling (krenten en/of rozijnen) tijdig wassen. Enkel luchtdroge op bakkerijtemperatuur gebracht vruchten inwerken.	De krentebollen na het bakken afstrijken met gesmolten boter.	- eventueel de broodjes afstrijken met ei voor het invenen - de koffiebroodjes worden heel vaak rauw ingevroren. Voor een langere bewaartijd in de diepvries eventueel 2-3% Frostilux toevoegen.	- vruchtenvulling kan bestaan uit rozijnen, krenten, noten en geconfijt fruit. - het product oogt nog wat mooier door na het bakken te bestrijken met gesmolten boter en/of af te werken met poedersuiker.