PULSO EXTRA FREEZE

PULSO Extra Freeze ist ein konzentriertes emulgatorenfreies Backmittel für die Stabilisierung des Gashaltevermögens über lange Zeiträume bei Tiefkühllagerung von vorgegärten Teiglingen.

Ihre Vorteile

- Das Backmittel ist darauf ausgelegt, das Gashaltevermögen insbesondere für vorgegärte, tiefgekühlte Teiglinge zu verbessern. Bei optimaler Anwendung resultiert daraus eine lange Stabilität im Tiefkühler, damit die Volumeneinbussen beim Backen auch nach langer Lagerung reduziert werden.
- Ebenso sorgt das Backmittel bei langer Teigführung auch ohne Tiefkühlschritt für mehr Stabilität. Die Dosierung kann hier auf 1.3% im Verhältnis zur Mehlmenge reduziert werden.

PRAKTISCHE HINWEISE

ZUTATEN
Weizengluten, Weizenmehl, Mehlbehandlungsmittel:Ascorbinsäure, deaktivierte Hefe, Enzyme

DOSIERUNGSEMPFEHLUNG
Direkt: 1.0% auf Mehlgewicht
Gärverzögerung: 1.3% auf Mehlgewicht
Tiefgekühlte Teige: 1.5% auf Mehlgewicht

LAGERUNG UND HALTBARKEIT
Pulso Extra Freeze ist ab Produktion 24 Monate haltbar. Das Produkt muss in der Originalverpackung kühl und trocken unter 25°C gelagert werden.

VERPACKUNG
Sack à 10kg

CROISSANT FEUILLETÉ

100 STÜCK À 45 G | 190 STÜCK À 24 G

TEIG (4‘890 G)

1‘500 g	Weizenmehl 400	
500 g	Weizenmehl 720	
1000 g	Wasser	
200 g	Zucker	im Wasser auflösen
120 g	Klipfel Hefe	
100 g	**Crème de levain®**	
30 g	**Pulso Extra Freeze**	miteinander mischen
400 g	Butter	nach 4 – 5 Minuten beigeben
50 g	Speisesalz	gegen Ende der Mischzeit beigeben und den Teig plastisch ausknеten. Den Teig sofort rechteckig auf 50 x 35 cm ausrollen und tiefkühlen
1‘000 g	1 Butterplatte Maxi	zum eintourieren
100 g	Staubmehl	zum ausrollen
50 g	Eierstreiche	Teiglinge bestreichen
	Kneten (Spiralkneter)	
	Teigtemperatur	18 – 20° C

TOURIEREN

In Zeitabständen von ca. 10 Minuten eine doppelte Tour und zwei einfache Tour geben.

Tourierdicke: 10 mm

Danach den Buttergipfelteig auf 40 x 30 cm flachrollen, in Plastik einpacken und im Kühlschrank bei 3 – 5 °C 60 – 90 Minuten angären lassen.

LAGERUNG

Der Buttergipfelteig kann bis zur Weiterverarbeitung 1 – 2 Wochen im Tiefkühler bei –18 °C gelagert werden.

VORBEREITUNG AM VORTAG

Bei Bedarf der Buttergipfelteig 22 – 24 Stunden im Kühlschrank bei 3 – 5 °C auftauen und gären lassen.

AUFARBEITEN

Buttergipfelteig auf die gewünschte Dicke ausrollen.
Teigdicke 3.0 mm | **Dreieckgrösse** 118 x 133 mm | **Teiggewicht** 45 g
Teigdicke 2.4 mm | **Dreieckgrösse** 74 x 106 mm | **Teiggewicht** 24 g
Die gerollten Buttergipfel auf Bleche absetzen.

STÜCKGARE

Je nach Technologie die Teiglinge dem Gärprozess zuführen.

BACKVORBEREITUNG

Die Teiglinge mit Ei bestreichen.

BACKEN

Buttergipfel dem entsprechendem Ofentyp zuführen und goldgelb ausbacken.

DEKLARATION

Weizenmehl, Butter 29 %, Wasser, Zucker 4.2 %, Backhefe, Speisesalz, Eier, getrockneter Sauerteig (Weizenmehl-, Roggenmehl), Mehlbehandlungsmittel, Acerola-Fruchtpulver (Träger Maltodextrin), Gerstenmalz, Enzyme

BAKING CENTER™ | SCHWEIZ

09|25

SEIT 1886
KLIPFEL
HEFE . LEVURE . LIEVITO

Klipfel Hefe AG
Im Kunzental 6
CH-4310 Rheinfelden
Telefon +41 61 836 88 88
info.klipfel.ch@lesaffre.com
www.klipfel.ch

EIN UNTERNEHMEN VON LESAFFRE