PreGel
Your passion. Our ingredients.

MAXIMA
professional pastry ingredients

My Sweet Mix

Maxima my Sweet Mix ist ein halbfertiges Produkt für die Zubereitung von (Frühstücks-) Backwaren.

EIGENSCHAFTEN

- Leicht zu verarbeiten
- Hervorragender, zarter Geschmack
- Ausgezeichnete Struktur und Weichheit
- Lange Haltbarkeit bei gleichbleibender Qualität

GRUNDREZEPT FÜR BRIOCHE

Produkt	Menge
My Sweet Mix	1,000 kg
Eier	0,400 kg
Butter	0,200 kg
Wasser	0,060 kg
Frischhefe	0,050 kg
(oder Trockenhefe: 20 g)	
Aromen	
Gesamte Grundmasse	**1,710 kg**

Mit dem Grundrezept erhalten Sie etwa 30 Brioches von 55 g.

Grundmasse: Alle Zutaten zusammenmischen und ca. 15 Minuten kneten. Nach 7 - 8 Minuten die Butter hinzufügen, bis der Teig glatt und homogen ist und eine optimale Temperatur von 27 - 28°C erreicht hat

Beginn Gärprozess: Lassen Sie den fertigen Teig für ca . 1 Stunde im Gärschrank oder an einem warmen Ort bei 30 °C und einer Luftfeuchtigkeit von 70-80 % gehen.

Verarbeitung: Den Teig in 55 g schwere Kugeln teilen.

Letzte Gärphase: Die 55 g schweren Teiglinge für weitere 1,5 Stunden bei 30 °C und einer optimalen Luftfeuchtigkeit von 70-80 % gehen lassen.

Bestreichen Sie die Oberfläche der Brioches mit Ei

Backen:

Umluft: Bei 165 – 170°C für etwa 10 – 12 Minuten

Ofen: Bei 180 – 190°C für etwa 10 – 12 Minuten

Backzeiten und Temperaturen können je nach Ofen und Größe des Gebäckes variieren.

GRUNDREZEPT FÜR CROSSAINTS

Produkt	Menge
My Sweet Mix	1,000 kg
Eier	0,230 kg
Butter	0,130 kg
Wasser	0,075 kg
Frischhefe	0,050 kg
(oder Trockenhefe: 20 g)	
Aromen	
Gesamte Grundmasse	**1,485kg**

Mit dem Grundrezept erhalten Sie etwa 30 Croissants von 60 - 65 g

Grundmasse: Alle Zutaten bei einer idealen Temperatur von 20 - 22°C zu einem glatten und gleichmäßigen Teig verkneten.

Anfang Gärungsprozess: Den Teig für ca. 30 Minuten in einem Gärschrank bei 30 ° C mit R.H. 70 - 80% aufgehen lassen (bis sich das Volumen verdoppelt hat). Den Teig mit einem Tuch abdecken und für 30 / 60 Minuten bei 4 ° C in den Kühlschrank stellen.

Verarbeitung: Tourieren: Pro kg Teig benötigt man eine 300 g schwere Butterplatte.

Den Teig mit der Butterplatte in drei einfachen Schichten tourieren. Zum Schluss den fertig tourierten Teig auf 5 - 6 mm ausrollen und in die gewünschte Größe zuschneiden.

Letzte Gärphase: Die Teiglinge für 1.5 Stunden bei 30 °C mit R.H. von 70-80 % gehen lassen.

Die Oberfläche der Croissants mit Ei betreichen.

Backen:

Umluft: Bei 170 – 180°C für etwa 12 – 14 Minuten

Ofen: Bei 190 – 200°C für etwa 12 – 14 Minuten

Backzeiten und Temperaturen können je nach Ofen und Größe variieren.

Nährwertangaben (für 100 g) Maxima My Sweet Mix :

Energie	1540 / 368	(kJ/kcal)
Fett	1,7	g
davon gesättigte Fettsäuren	1,2	
Kohlenhydrate	74,7	g
davon Zucker	15,3	
Eiweiß	11,4	g
Salz	1,24	g

Art. Nr. 26383

Verpackung:

1 Beutel zu je 10 kg

48 Kartons pro Palette

PreGel Deutschland Vertriebsgesellschaft mbH

Tel.: +49 (0)89 991 996 0 - www.pregeldeutschland.de - info@pregel-deutschland.de