

# COOL EXPERT

Doskonały polepszacz do pieczywa pszennego( bułki, bułki cięte, kajzerki, drożdżówki, pączki, rogalce, chałki itp. ). Idealnie nadaje się do produkcji bezpośredniej, odroczonego rozrostu ( schładzania ) lub mrożenia szokowego. Znacznie poprawia proces formowania ciasta, zwiększa tolerancję na wahania jakości mąki, poprawia strukturę miękiszu oraz przedłuża świeżość wyrobów.

Pieczywo ma efektowny wygląd, chrupiącą skórkę, dużą objętość oraz odpowiedni kształt i kolor.

Dozowanie: 2 %- produkcja bezpośrednia i schładzania,  
3 %- mrożenie szokowe

## Receptura podstawowa

Mąka pszenna T.500	100,00 kg
<b>COOL EXPERT</b>	2,00 kg
Sól	2,00 kg
Drożdże	2,50 kg
Woda	ok.55 L

## Bułka kajzerka

Mąka pszenna T.500	100,00 kg
<b>COOL EXPERT</b>	2,00 kg
Margaryna	2,50 kg
Cukier	1,00 kg
Sól	2,00 kg
Drożdże	4,00 kg
Woda	ok.55 L

Przygotowanie:

miesienie 6 min. wolno, 4 min. szybko

leżakowanie 10 min. w presach, temp. ciasta 22°C, ciasto dzielimy

i zaokrąglamy, następnie możemy schłodzić bułki i przetrzymać

w komorze nawet do 48 godz.

garowanie 50 min., temp. pieczenia 250°C spadająca do 220°C- przy

zamkniętym cugu, czas pieczenia 20 min.