

Ciabatta standard

Ingrediente

Aluat	%	g	Cantitatea dorită/g
Făină 650	100	1000	2000
Apă +/-	65	650	1300
Drojdie	2,2	22	44
Easy Ciabatta	10	100	200
Total aluat		1772	3544
Cantitate aluat/ Bucată în grame		370	370
Cantitate/Bucăți		4	9

Mod de lucru

Frământare

Frământare	4 minute lent + 7 minute rapid
Temperatură aluat	28 °C
Predospire	60 minute la temperatură ambientală într-un vas de plastic uns cu ulei de măsline

Modelare

Divizare și modelare	Aluatul se așază pe un pat consistent de făină și se divizează sub formă de dreptunghiuri de 370 g.
Dospire finală	40-50 minute la 32 °C, umiditate relativă 70-80%

Coacere

Coacere	Cu abur
Temperatura de coacere	240 °C, cuptor pe vatră
Timp de coacere	18 - 20 minute



Ciabatta plus

Ingrediente

Aluat	%	g	Cantitatea dorită/g
Făină 650	100	1000	2000
Apă +/-	70	700	1400
Sare	2	20	40
O-tentic Origin	4	40	80
Total aluat		1760	3520
Cantitate aluat/Bucată în grame		370	370
Cantitate/Bucăți		4	9

Mod de lucru

Frământare

Frământare	4 minute lent + 7 minute rapid
Temperatură aluat	28 °C
Predospire	60-75 minute la temperatură ambientală într-un vas de plastic uns cu ulei de măsline

Modelare

Divizare și modelare	Aluatul se așază pe un pat consistent de făină și se divizează sub formă de dreptunghiuri de 370 g.
Dospire finală	35-40 minute la temperatură ambientală

Coacere

Decorare înainte de coacere	Se întorc bucățile de aluat
Coacere	Cu abur
Temperatura de coacere	240 °C, cuptor pe vatră
Timp de coacere	18-20 minute



Ciabatta premium



Ingrediente

Aluat	%	g	Cantitatea dorită/g
Făină 650	100	1000	2000
Apă +/-	60	600	1200
Sare	2	20	40
Softgrain Sprouted Rye CL	30	300	600
O-tentic Durum	4	40	80
Total aluat		1960	3920
Cantitate aluat/Bucată în grame		370	370
Cantitate/Bucăți		5	10

Mod de lucru

Frământare

Frământare	4 minute lent + 7 minute rapid
Temperatură aluat	28 °C
Predospire	60-75 min la temperatură ambientală într-un vas de plastic uns cu ulei de măsline

Modelare

Divizare și modelare	Aluatul se așază pe un pat consistent de făină și se divizează sub formă de dreptunghiuri de 370 g.
Dospire finală	35-40 minute la temperatură ambientală

Coacere

Decorare înainte de coacere	Se întorc bucățile de aluat
Coacere	Cu abur după 15 secunde de la introducerea în cuptor
Temperatura de coacere	240 °C, cuptor pe vatră
Timp de coacere	18-20 minute, în ultimele 3 minute de coacere se deschide trapa cuptorului

Baghetă standard



Ingrediente

Aluat	%	g	Cantitatea dorită/g
Făină 650	100	1000	2000
Apă +/-	55	550	1100
Drojdie	2,5	25	50
Sare	1,8	18	36
Tigris Gold CL Fresh	0,3	3	6
Total aluat		1596	3192
Cantitate aluat/ Bucată în grame		460	460
Cantitate/Bucăți		4	8

Mod de lucru

Frământare

Frământare	4 minute lent + 7 minute rapid
Temperatură aluat	28 °C
Relaxare	10 minute
Divizare și premodelare	460 g se premodelează rotund
Dospire intermediară	10 minute

Modelare

Modelare	Baghetă
Dospire finală	45 – 60 min la 32 °C, umiditate relativă 70-80%

Coacere

Decorare înainte de coacere	7 creștături înainte de intrarea în cuptor
Coacere	Cu abur
Temperatura de coacere	240 °C, cuptor pe vatră
Time de coacere	20 minute

Baghetă plus

Ingrediente

Aluat	%	g	Cantitatea dorită/g
Făină 650	100	1000	2000
Apă +/-	65	650	1300
Sare	2	20	40
O-tentic Origin	4	40	80
Total aluat		1710	3420
Cantitate aluat /Bucată în grame		370	370
Cantitate/Bucăți		4	9

Mod de lucru

Frământare

Frământare	4 minute lent + 7 minute rapid
Temperatură aluat	28 °C
Relaxare	15 minute
Divizare și premodelare	370 g se premodelează pe lung
Dospire intermediară	15 minute

Modelare

Modelare	Modelare lejeră, baghetă
Dospire finală	40 – 50 min la 32 °C, umiditate relativă 70-80%

Coacere

Decorare înainte de coacere	Se înfăinează 5 creștături înainte de intrarea în cuptor
Coacere	Cu abur
Temperatura de coacere	240 °C, cuptor pe vatră
Timp de coacere	20 minute



Baghetă premium

Ingrediente

Aluat	%	g	Cantitatea dorită/g
Făină 650	100	1000	2000
Apă +/-	58	580	1160
Sare	2	20	40
Softgrain 5 CL	20	200	400
O-tentic Durum	4	40	80
Total aluat		1840	3680
Cantitate aluat/Bucată în grame		370	370
Cantitate/Bucăți		4	9

Mod de lucru

Frământare

Frământare	4 minute lent + 7 minute rapid
Temperatură aluat	28 °C
Relaxare	20 minute
Divizare și premodelare	370 g se premodelează pe lung
Dospire intermediară	20 minute

Modelare

Modelare	Modelare lejeră, baghetă cu capete ascuțite
Dospire finală	35 – 45 minute la 32 °C, umiditate relativă 70-80%

Coacere

Decorare înainte de coacere	Se înfăinează 5 creștături înainte de intrarea în cuptor
Coacere	Cu abur după 15 secunde de la introducerea în cuptor
Temperatura de coacere	240 °C, cuptor pe vatră
Timp de coacere	20 minute



Cozonac cu nucă standard



Ingrediente

Aluat	%	g	Cantitatea dorită/g
Făină 480	100	1000	1000
Apă +/-	44-46	440-460	440-460
Zahăr	20	200	200
Drojdie	8	80	80
Easy Authentic Cozonac Fresh	10	100	100
Argenta Soft	8	80	80
Total aluat		1920	1920
Cantitate aluat /Bucată în grame		290	290
Cantitate/Bucăți		5	6

Umplură	%	g	Cantitatea dorită
Tegral Walnut Filling	100	1000	900
Apă rece	44	440	396
Cacao	4	40	36
Total umplură		1200	1332

Mod de lucru

Frământare

Frământare	4 minute lent + 7 minute rapid
Temperatură aluat	30-32 °C
Relaxare	10 minute
Divizare și premodelare	290 g se premodelează rotund
Dospire intermediară	10 minute

Modelare

Modelare	Aluatul se întinde foaie de circa 0,5 cm grosime, se întind 200 g de umplură pe toată suprafața și se rulează în formă de fitil. Se împletesc două fitile și se așază în tavă.
Dospire finală	75 – 90 minute la 35 °C, umiditate relativă 70-80%

Coacere

Coacere	Fără abur
Temperatura de coacere	180 °C, cuptor pe vatră
Timp de coacere	34 - 38 minute

Umplură

Se amestecă **Tegral Walnut Filling** cu apă și cacao, se lasă 15-20 minute pentru hidratare.

Cozonac cu nucă plus

Ingrediente

Aluat	%	g	Cantitatea dorită/g
Făină 480	100	1000	1000
Apă +/-	44-46	440-460	440-460
Zahăr	20	200	230
Drojdie	8	80	80
Easy Cozonac Fresh Lemon	10	100	100
Argenta Soft	8	80	80
Total aluat		1920	1920
Cantitate aluat /Bucată în grame		350	350
Cantitate/Bucăți		5	5

Umplură	%	g	Cantitatea dorită/g
Walnut Filling Chunky 40%	100	1000	700
Pesmet	10	100	70
Apă	35	350	245
Cacao	4	40	28
Total umplură		1490	1043

Mod de lucru

Frământare

Frământare	4 minute lent + 7 minute rapid
Temperatură aluat	30-32 °C
Relaxare	10 minute
Divizare și premodelare	350 g se premodelează rotund
Dospire intermediară	10 minute

Modelare

Modelare	Aluatul se întinde foaie de circa 0,5 cm grosime, se întind 200 g de umplură pe toată suprafața și se rulează în formă de fitil. Fitilul se taie pe lung după care se împletesc cele două fitile.
Dospire finală	75 – 90 minute la 35 °C, umiditate relativă 70-80%

Coacere

Coacere	Fără abur
Temperatura de coacere	180 °C, cuptor pe vatră
Timp de coacere	34-38 minute

Umplură

Se amestecă Walnut Filling Chunky 40% cu pesmet, apă și cacao.
Se pregătește cu 15-20 minute înainte pentru hidratare.



Cozonac marmorat premium



Cozonac marmorat premium

Ingrediente

Aluat	%	g	Cantitatea dorită/g
Făină 480	100	1000	1000
Apă +/-	25	250	250
Zahăr	23	230	230
Ouă	20	200	200
Drojdie	11	110	110
Lapte praf	2	20	20
Sare	1	10	10
Cozonac Madre	10	100	100
Mimetic Primeur 10% Butter	8	80	80
Total aluat		2000	2000
Cantitate aluat/Bucată în grame		350	350
Cantitate/Bucăți		5	5

Umplutură	%	g	Cantitatea dorită/g
Dolce Nero	100	1000	650
Apă rece	20	200	130
Total umplutură		1200	780

Mod de lucru

Frământare

Frământare
Temperatură aluat
Relaxare
Laminare cu umplutură

4 minute lent +10 minute rapid
30-32 °C
10 minute
Aluatul se întinde la mașina de turat până la grosimea de 10 mm. Pe mijlocul bucății de aluat în formă dreptunghiulară se așază placa de umplutură. Capetele aluatului se împăturesc peste umplură. Se întinde până la grosimea de 8 mm și se împăturește de două ori în trei.

Modelare

Modelare

Aluatul se întinde la mașina de turat în formă dreptunghiulară cu înălțimea de 40 cm. Se împarte în două pe lungime (H20 cm) după care se împarte în ștraifuri egale pe lățimea foi de aluat în funcție de numărul de bucăți. Se pun două ștraifuri de aluat unul peste celălalt și se răsucesc. Se așază în tăvile de copt.

Dospire finală
75-90 minute la 35 °C, umiditate relativă 70-80%

Coacere

Coacere
Temperatura de coacere
Timp de coacere

Fără abur
180 °C, cuptor pe vatră
34 - 38 minute

Umplutură

Se amestecă Dolce Nero cu apă până obținem o cremă consistentă. Se întinde crema între două foi de copt unse cu ulei și se obține o placă dreptunghiulară. Pentru fiecare bucată de aluat (350 g) se adaugă 150 g de umplutură Dolce Nero.

Glasare și decorare (opțional)

După răcire se pot glasa cu Carat Coverlux Amber. Se topește Carat Coverlux Amber, se aplică pe cozonaci prin scufundarea suprafeței în glazură. Pe suprafața glasată se aplică fulgi de migdale copți (Amandes Effilées Grandes).

Croissant standard

Ingrediente

Aluat	%	g	Cantitatea dorită/g
Făină 480	100	1000	1000
Apă rece (0-1°C)	46-50	460-500	460-500
Zahăr	10	100	100
Drojdie	5	50	50
Sare	1,5	15	15
Tigris Gold CL Fresh	0,3	3	3
Argenta Pastry Sheets	5	50	50
Total aluat		1678	1678

Laminare

250 g **Argenta Pastry Sheets** la 1 kg de aluat

Mod de lucru

Frământare

Frământare	4 minute lent + 6 minute rapid
Temperatură aluat	18-21 °C
Relaxare	10 minute în folie la -18°C
Laminare	Aluatul se turează până la grosimea de 7 mm, se fac 2 pliuri în 4 (duble) succesive, rotind de fiecare dată aluatul la 90° în jurul axei.
Relaxare	10 minute la -18 °C

Modelare

Divizare și modelare	Se întinde până la grosimea de 3,25 mm. Foaia de aluat se taie triunghiuri cu baza de 9 cm și înălțimea de 25 cm. Se rulează fiecare triunghi.
Dospire finală	75-90 minute la 32 °C, umiditate relativă 70-80%

Coacere

Coacere	Cu puțin abur la începutul coacerii
Temperatura de coacere	180 °C, cuptor convecție
Timp de coacere	15 minute



Croissant plus

Ingrediente

Aluat	%	g	Cantitatea dorită/g
Făină 480	100	1000	1000
Apă rece (0-1 °C)	55	550	550
Zahăr	10	100	100
Drojdie	5	50	50
Easy Croissant	15	150	150
Mimetic 32 A	5	50	50
Total aluat		1900	1900

Laminare

250 g **Mimetic 32 A** la 1 kg de aluat

Mod de lucru

Frământare

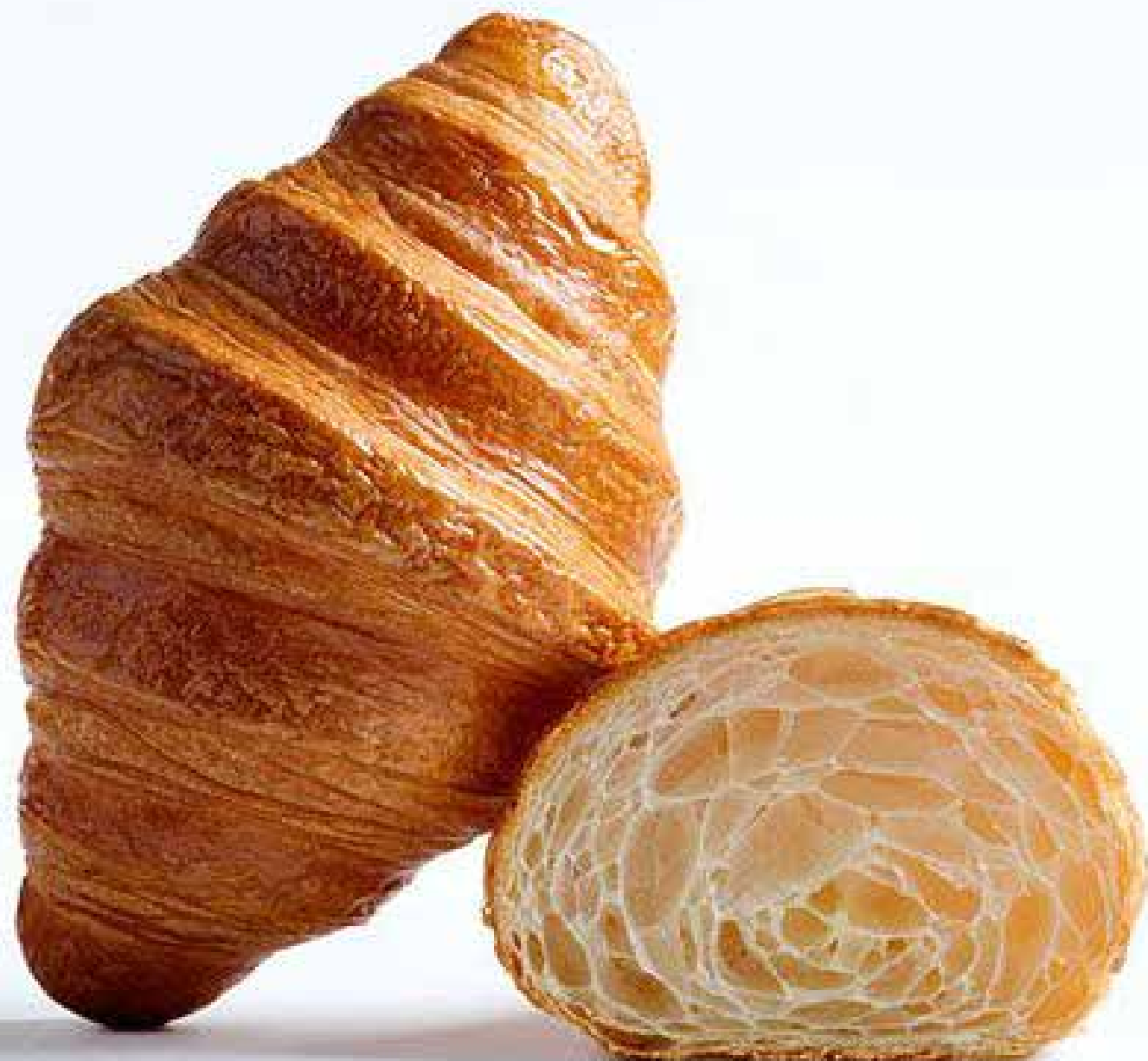
Frământare	4 minute lent + 6 minute rapid
Temperatură aluat	18-21 °C
Relaxare	10 minute în folie la -18°C
Laminare	Aluatul se turează până la grosimea de 7 mm, se fac 2 pliuri în 4 (duble) succesive, rotind de fiecare dată aluatul la 90° în jurul axei.
Relaxare	10 minute la -18 °C

Modelare

Modelare	Se întinde până la grosimea de 3,25 mm. Foaia de aluat se taie triunghiuri cu baza de 9 cm și înălțimea de 25 cm. Se rulează fiecare triunghi.
Dospire finală	75-90 minute la 32 °C, umiditate relativă 70-80%

Coacere

Coacere	Cu puțin abur la începutul coacerii
Temperatura de coacere	180 °C, cuptor convecție
Timp de coacere	15 minute



Croissant premium

Ingrediente

Aluat	%	g	Cantitatea dorită/g
Făină 480	100	1000	1000
Apă rece (0-1 °C)	55	550	550
Zahăr	10	100	100
Drojdie	5	50	50
Easy Croissant	15	150	150
Mimetic Primeur 10% Butter	5	50	50
Total aluat		1900	1900

Laminare

250 g **Mimetic Primeur 10% Butter** la 1 kg de aluat

Mod de lucru

Frământare

Frământare	4 minute lent + 6 minute rapid
Temperatură aluat	18-21 °C
Relaxare	10 minute în folie la -18 °C
Laminare	Aluatul se turează până la grosimea de 7 mm, se fac 2 pliuri în 4 (duble) succesive, rotind de fiecare dată aluatul la 90° în jurul axei.
Relaxare	10 minute la -18 °C

Modelare

Modelare	Se întinde până la grosimea de 3,25 mm. Foaia de aluat se taie triunghiuri cu baza de 9 cm și înălțimea de 25 cm. Se rulează fiecare triunghi.
Dospire finală	75 – 90 minute la 32 °C, umiditate relativă 70-80%

Coacere

Coacere	Cu puțin abur la începutul coacerii
Temperatura de coacere	180 °C, cuptor convecție
Timp de coacere	15 minute



Franzelă standard

Ingrediente

Aluat	%	g	Cantitatea dorită/g
Făină 650	100	1000	2000
Apă +/-	55	550	1100
Drojdie	2,5	25	50
Sare	1,8	18	36
Tigris Phoenix	0,3	3	6
Total aluat		1596	3192
Cantitate aluat/Bucată în grame		460	460
Cantitate/Bucăți		3	6

Mod de lucru

Frământare

Frământare	4 minute lent + 7 minute rapid
Temperatură aluat	28 °C
Relaxare	5 minute
Divizare și premodelare	460 g, se premodelează rotund
Dospire intermediară	5 minute

Modelare

Modelare	Franzelă
Dospire finală	55-70 minute la 32 °C, umiditate relativă 70-80%

Coacere

Decorare înainte de coacere	3-4 creștături înainte de intrarea în cuptor
Coacere	Cu abur
Temperatura de coacere	240 °C, cuptor pe vatră
Timp de coacere	20-22 minute



Franzelă plus

Ingrediente

Aluat	%	g	Cantitatea dorită/g
Făină 650	100	1000	2000
Apă +/-	55	550	1100
Drojdie	2,5	25	50
Sare	1,8	18	36
Sapore Traviata	2	20	40
Tigris Gold CL Fresh	0,3	3	6
Total aluat		1616	3232
Cantitate aluat/Bucată în grame		460	460
Cantitate/Bucăți		3	7

Mod de lucru

Frământare

Frământare	4 minute lent + 7 minute rapid
Temperatură aluat	28 °C
Relaxare	5 minute
Divizare și premodelare	460 g, se premodelează rotund
Dospire intermediară	5 minute

Modelare

Modelare	Franzelă
Dospire finală	55-70 minute la 32 °C, umiditate relativă 70-80%

Coacere

Decorare înainte de coacere	Se înfăinează două creștături înainte de intrarea în cuptor.
Coacere	Cu abur
Temperatura de coacere	240 °C, cuptor pe vatră
Timp de coacere	20-22 minute



Franzelă premium



Ingrediente

Aluat	%	g	Cantitatea dorită/g
Făină 650	100	1000	2000
Apă +/-	55	550	1100
Drojdie	2,5	25	50
Sare	0,8	8	16
Sapores Alcina Tempo	10	100	200
S 500 CL Fresh	0,5	5	10
Total aluat		1688	3376
Cantitate aluat/Bucată în grame		460	460
Cantitate/Bucăți		3	7

Mod de lucru

Frământare

Frământare	4 minute lent + 7 minute rapid
Temperatură aluat	28 °C
Relaxare	20 minute
Divizare și premodelare	460 g, se premodelează rotund
Dospire intermediară	20 minute

Modelare

Modelare	Franzelă cu capetele ascuțite
Dospire finală	55-70 minute la 32 °C, umiditate relativă 70-80%

Coacere

Decorare înainte de coacere	Se înfăinează o creștătură pe lungime înainte de intrarea în cuptor.
Coacere	Cu abur
Temperatura de coacere	240 °C, cuptor pe vatră
Timp de coacere	20-22 minute

Pâine cu cartofi standard

Ingrediente

Aluat	%	g	Cantitatea dorită/g
Făină 650	100	1000	2000
Apă +/-	55	550	1100
Drojdie	2,5	25	50
Sare	1,8	18	36
Fulgi de cartofi	7	70	140
Tigris Gold CL Fresh	0,3	3	6
Total aluat		1666	3332
Cantitate aluat /Bucată în grame		600	600
Cantitate/Bucăți		3	5

Mod de lucru

Frământare

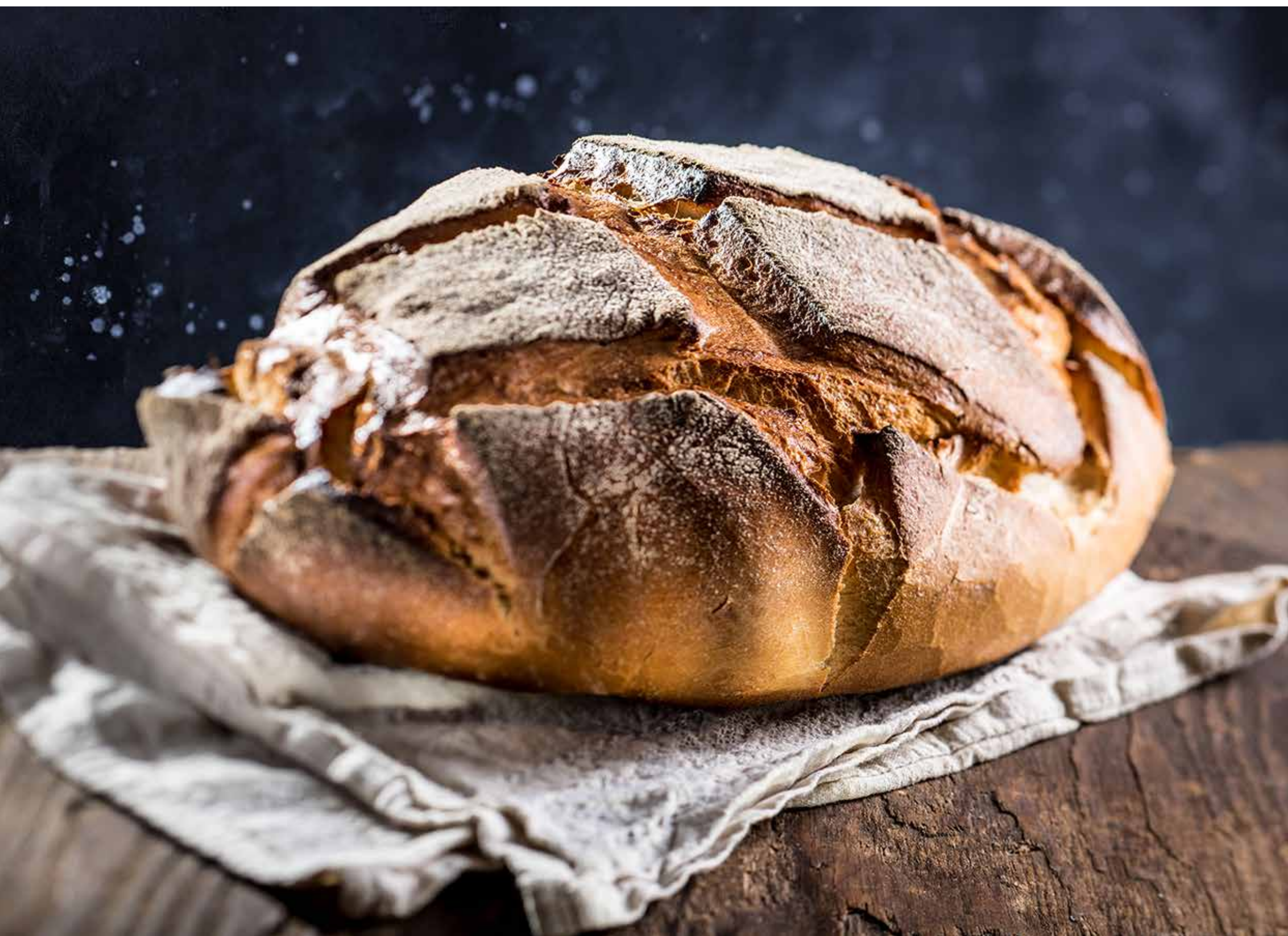
Frământare	4 minute lent + 7 minute rapid
Temperatură aluat	28 °C
Relaxare	5 minute
Divizare și premodelare	600 g, se premodelează rotund
Dospire intermediară	5 minute

Modelare

Modelare	Ovală
Dospire finală	55-70 minute la 32 °C, umiditate relativă 70-80%

Coacere

Decorare înainte de coacere	3 creștături înainte de intrarea în cuptor.
Coacere	Cu abur
Temperatura de coacere	230 °C, cuptor pe vatră
Timp de coacere	28-30 minute



Pâine cu cartofi plus

Ingrediente

Aluat	%	g	Cantitatea dorită/g
Făină 650	100	1000	2000
Apă +/-	65	650	1300
Drojdie	2,5	25	50
Easy Potatoe	10	100	200
Total aluat		1775	3550
Cantitate aluat/Bucată în grame		570	570
Cantitate/Bucăți		3	6

Mod de lucru

Frământare

Frământare	4 minute lent + 7 minute rapid
Temperatură aluat	28 °C
Relaxare	5 minute
Divizare și premodelare	570 g, se premodelează rotund
Dospire intermediară	5 minute

Modelare

Modelare și decorare	Ovală, se umezește suprafața și se aplică decorul (fulgi de cartofi și făină 1:1)
Dospire finală	55-70 minute la 32 °C, umiditate relativă 70-80%

Coacere

Decorare înainte de coacere	Se crestează înainte de intrarea în cuptor.
Coacere	Cu abur
Temperatura de coacere	230 °C, cuptor pe vatră
Timp de coacere	28-30 minute



Pâine cu cartofi premium

Ingrediente

Aluat	%	g	Cantitatea dorită/g
Făină 650	100	1000	2000
Apă +/-	5	500	1000
Drojdie	2	20	40
Sare	1,8	18	36
Sapore Rapsodia	25	250	500
Tigris Gold CL Fresh	0,3	3	6
Total aluat		1791	3582
Cantitate aluat/Bucată în grame		570	570
Cantitate/Bucăți		3	6

Mod de lucru

Frământare

Frământare	4 minute lent + 7 minute rapid
Temperatură aluat	28 °C
Relaxare	10 minute
Divizare și premodelare	570 g, se premodelează rotund
Dospire intermediară	10 minute

Modelare

Modelare și decorare	Ovală, se umezește suprafața și se aplică decor de fulgi de cartofi.
Dospire finală	55-70 minute la 32 °C, umiditate relativă 70-80%

Coacere

Decorare înainte de coacere	Se crestează pe lung înainte de intrarea în cuptor.
Coacere	Cu abur
Temperatura de coacere	230 °C, cuptor pe vatră
Timp de coacere	28 - 30 minute



Pâine cu secară standard



Ingrediente

Aluat	%	g	Cantitatea dorită/g
Făină 650	80	800	1600
Făină de secară	20	200	400
Apă +/-	60	600	1200
Drojdie	3	30	60
Sare	1,8	18	36
Tigris Gold CL Fresh	0,3	3	6
Total aluat		1651	3302
Cantitate aluat /Bucată în grame		600	600
Cantitate/Bucăți		2	5

Mod de lucru

Frământare

Frământare	4 minute lent + 7 minute rapid
Temperatură aluat	28 °C
Relaxare	5 minute
Divizare și premodelare	600 g, se premodelează rotund
Dospire intermediară	5 minute

Modelare

Modelare	Rotund
Dospire finală	55-70 minute la 32 °C, umiditate relativă 70-80%

Coacere

Decorare înainte de coacere	Se crestează înainte de intrarea în cuptor.
Coacere	Cu abur
Temperatura de coacere	230 °C, cuptor pe vatră
Timp de coacere	28-32 minute

Pâine cu secară plus

Ingrediente

Aluat	%	g	Cantitatea dorită/g
Făină 650	100	1000	2000
Apă+/-	70	700	1400
Drojdie	3,5	35	70
Easy Puravita Secară	25	250	500
Total aluat		1985	3970
Cantitate aluat/Bucată în grame		600	600
Cantitate/Bucăți		3	6

Mod de lucru

Frământare

Frământare	4 minute lent + 7 minute rapid
Temperatură aluat	28 °C
Relaxare	5 minute
Divizare și premodelare	600 g, se premodelează rotund
Dospire intermediară	15 minute

Modelare

Modelare	Rotund
Dospire finală	55-70 minute la 32 °C, umiditate relativă 70-80%

Coacere

Decorare înainte de coacere	Se crestează înainte de intrarea în cuptor.
Coacere	Cu abur
Temperatura de coacere	230 °C, cuptor pe vatră
Timp de coacere	28-32 minute



Pâine cu secară premium

Ingrediente

Aluat	%	g	Cantitatea dorită/g
Făină 650	70	700	1400
Făină de secară	30	300	600
Apă +/-	62	620	1240
Sare	1	10	20
Sapore Oracolo Tempo	10	100	200
O-tentic Durum	4	40	80
Total aluat		1770	3540
Cantitate aluat /Bucată în grame		570	570
Cantitate/Bucăți		3	6

Mod de lucru

Frământare

Frământare	4 minute lent + 7 minute rapid
Temperatură aluat	28 °C
Relaxare	20 minute
Divizare și premodelare	600 g, se premodelează rotund
Dospire intermediară	20 minute

Modelare

Modelare	Rotund
Dospire finală	55-70 minute la 32 °C, umiditate relativă 70-80%

Coacere

Decorare înainte de coacere	Se înfăinează și se crestează înainte de intrarea în cuptor
Coacere	Cu abur
Temperatura de coacere	230 °C, cuptor pe vatră
Timp de coacere	28-32 minute



Pâine multicereale standard

Ingrediente

Aluat	%	g	Cantitatea dorită/g
Făină 650	100	1000	2000
Apă +/-	58	580	1160
Drojdie	3	30	60
Sare	1,8	18	36
Decor Grains	10	100	200
Tigris Gold CL Fresh	0,3	3	6
Total aluat		1731	3462
Cantitate aluat /Bucată în grame		570	570
Cantitate/Bucăți		3	6

Mod de lucru

Frământare

Frământare	4 minute lent + 7 minute rapid
Temperatură aluat	28 °C
Relaxare	5 minute
Divizare și premodelare	570 g, se premodelează rotund
Dospire intermediară	10 minute

Modelare

Divizare și Modelare	Se modelează pe lung
Dospire finală	55-70 minute la 32 °C, umiditate relativă 70-80%

Coacere

Decorare înainte de coacere	3 creștături înainte de intrarea în cuptor.
Coacere	Cu abur
Temperatura de coacere	230 °C, cuptor pe vatră
Timp de coacere	28-30 minute



Pâine multicereale plus

Ingrediente

Aluat	%	g	Cantitatea dorită/g
Făină 650	100	1000	2000
Apă+/-	55	550	1100
Drojdie	3	30	60
Sare	1,8	18	36
Softgrain 5 CL	30	300	600
Tigris Gold CL Fresh	0,3	3	6
Total aluat		1901	3802
Cantitate aluat/Bucată în grame		570	570
Cantitate/Bucăți		3	6

Mod de lucru

Frământare

Frământare	4 minute lent + 7 minute rapid
Temperatură aluat	28 °C
Relaxare	15 minute
Divizare și premodelare	570 g, se premodelează rotund
Dospire intermediară	15 minute

Modelare

Modelare	Se modelează pe lung.
Dospire finală	55-70 minute la 32 °C, umiditate relativă 70-80%

Coacere

Decorare înainte de coacere	Se înfăinează și se crestează înainte de intrarea în cuptor.
Coacere	Cu abur
Temperatura de coacere	230 °C, cuptor pe vatră
Timp de coacere	28-30 minute



Pâine multicereale premium

Ingrediente

Aluat	%	g	Cantitatea dorită/g
Făină 650	100	1000	2000
Apă +/-	62	620	1240
Sare	2	20	40
Softgrain Multi CL	30	300	600
O-tentic Durum	4	40	80
Total aluat		1980	3960
Cantitate aluat /Bucată în grame		570	570
Cantitate/Bucăți		3	6

Mod de lucru

Frământare

Frământare	4 minute lent + 7 minute rapid
Temperatură aluat	28 °C
Relaxare	20 minute
Divizare și premodelare	570 g, se premodelează rotund
Dospire intermediară	20 minute

Modelare

Modelare	Se modelează pe lung, capetele ascuțite.
Dospire finală	55-70 minute la 32 °C, umiditate relativă 70-80%

Coacere

Decorare înainte coacere	Se înfăinează și se crestează înainte de intrarea de în cuptor.
Coacere	Cu abur după 15 secunde de la introducerea în cuptor
Temperatura de coacere	230 °C, cuptor pe vatră
Timp de coacere	28-30 minute



Pâine neagră standard

Ingrediente

Aluat	%	g	Cantitatea dorită/g
Făină 650	83	830	1660
Făină neagră	15	150	300
Tărâță	2	20	40
Apă+/-	58	580	1160
Drojdie	2,5	25	50
Sare	1,8	18	36
Tigris Gold CL Fresh	0,3	3	6
Total aluat		1626	3252
Cantitate aluat /Bucată în grame		570	570
Cantitate/Bucăți		2	5

Mod de lucru

Frământare

Frământare	4 minute lent + 7 minute rapid
Temperatură aluat	28 °C
Relaxare	5 minute
Divizare și premodelare	570 g, se premodelează rotund
Dospire intermediară	10 minute

Modelare

Modelare	Franzelă
Dospire finală	55-70 minute la 32 °C, umiditate relativă 70-80%

Coacere

Decorare înainte de coacere	3 creștături înainte de intrarea în cuptor
Coacere	Cu abur
Temperatura de coacere	230 °C, cuptor pe vatră
Timp de coacere	28-30 minute



Pâine neagră plus

Ingrediente

Aluat	%	g	Cantitatea dorită/g
Făină 650	100	1000	2000
Apă+/-	65	650	1300
Drojdie	3	30	60
Sare	1,8	18	36
Easy Puravita Multigraham	15	150	300
Total aluat		1848	3696
Cantitate aluat /Bucată în grame		570	570
Cantitate/Bucăți		3	6

Mod de lucru

Frământare

Frământare	4 minute lent + 7 minute rapid
Temperatură aluat	28 °C
Relaxare	15 minute
Divizare și premodelare	570 g, se premodelează rotund
Dospire intermediară	15 minute

Modelare

Modelare	Franzelă
Dospire finală	55-70 minute la 32 °C, umiditate relativă 70-80%

Coacere

Decorare înainte de coacere	Se înfăinează și se crestează înainte de intrarea în cuptor.
Coacere	Cu abur
Temperatura de coacere	230 °C, cuptor pe vatră
Timp de coacere	28-30 minute



Pâine neagră premium

Ingrediente

Aluat	%	g	Cantitatea dorită/g
Făină 650	70	700	1400
Făină neagră	28	280	560
Tărâță	2	20	40
Apă +/-	65	650	1300
Sare	1	10	20
Sapore Oracolo Tempo	10	100	200
O-tentic Origin	4	40	80
Total aluat		1800	3600
Cantitate aluat /Bucată în grame		570	570
Cantitate/Bucăți		3	6

Mod de lucru

Frământare

Frământare	4 minute lent + 7 minute rapid
Temperatură aluat	28 °C
Relaxare	20 minute
Divizare și premodelare	570 g, se premodelează rotund
Dospire intermediară	20 minute

Modelare

Modelare	Ovală, modelare lejeră
Dospire finală	40-60 minute la 32 °C, umiditate relativă 70-80%

Coacere

Decorare înainte de coacere	Se înfăinează și se crestează pe lung.
Coacere	Cu abur
Temperatura de coacere	230 °C, cuptor pe vatră
Timp de coacere	28-30 minute



Pâine rotundă standard

Ingrediente

Aluat	%	g	Cantitatea dorită/g
Făină 650	100	1000	2000
Apă +/-	58	580	1160
Drojdie	2,5	25	50
Sare	1,8	18	36
Tigris Gold CL Fresh	0,3	3	6
Total aluat		1626	3252
Cantitate aluat /Bucată în grame		570	570
Cantitate/Bucăți		2	5

Mod de lucru

Frământare

Frământare	4 minute lent + 7 minute rapid
Temperatură aluat	28 °C
Relaxare	5 minute
Divizare și premodelare	570 g, se premodelează rotund
Dospire intermediară	10 minute

Modelare

Modelare	Rotundă
Dospire finală	55-70 minute la 32 °C, umiditate relativă 70-80%

Coacere

Decorare înainte de coacere	3 creștături înainte de intrarea în cuptor
Coacere	Cu abur
Temperatura de coacere	230 °C, cuptor pe vatră
Timp de coacere	28 - 30 minute



Pâine rotundă plus

Ingrediente

Aluat	%	g	Cantitatea dorită/g
Făină 650	100	1000	2000
Apă+/-	65	650	1300
Sare	2	20	40
O-tentic Origin	4	40	80
Total aluat		1710	3420
Cantitate aluat /Bucată în grame		570	570
Cantitate/Bucăți		3	6

Mod de lucru

Frământare

Frământare	4 minute lent + 7 minute rapid
Temperatură aluat	28 °C
Relaxare	15 minute
Divizare și premodelare	570 g, se premodelează rotund
Dospire intermediară	15 minute

Modelare

Modelare	Rotundă
Dospire finală	55-70 minute la 32 °C, umiditate relativă 70-80%

Coacere

Decorare înainte de coacere	Se crestează înainte de intrarea în cuptor.
Coacere	Cu abur
Temperatura de coacere	230 °C, cuptor pe vatră
Timp de coacere	28 - 30 minute



Pâine țărănească

Ingrediente

Aluat	%	g	Cantitatea dorită/g
Făină 650	100	1000	2000
Apă+/-	65	650	1300
Sare	1	10	20
Sapore Alcina Tempo	10	100	200
O-tentic Durum	4	40	80
Total aluat		1800	3600
Cantitate aluat /Bucată în grame		570	570
Cantitate/Bucăți		3	6

Mod de lucru

Frământare

Frământare	4 minute lent + 7 minute rapid
Temperatură aluat	28 °C
Relaxare	20 minute
Divizare și premodelare	570 g, se premodelează rotund
Dospire intermediară	20 minute

Modelare

Modelare și decorare	Partea care urmează a fi închisă se înfăinează și se modelează rotund fără a strânge foarte tare. Se înfăinează și se așază cu închizătura în jos pe panacod.
Dospire finală	55-70 minute la 32 °C, umiditate relativă 70-80%

Coacere

Decorare înainte de coacere	Se întorc înainte de coacere
Coacere	Cu abur
Temperatura de coacere	230 °C, cuptor pe vatră
Timp de coacere	28-30 minute



Pave standard



Ingrediente

Aluat	%	g	Cantitatea dorită/g
Făină 650	100	1000	2000
Apă +/-	58	580	1160
Drojdie	2,5	25	50
Sare	1,8	18	36
Tigris Gold CL Fresh	0,3	3	6
Total aluat		1626	3252
Cantitate aluat /Bucată în grame		570	570
Cantitate/Bucăți		2	5

Mod de lucru

Frământare

Frământare	4 minute lent + 7 minute rapid
Temperatură aluat	28 °C
Predospire	60 minute, o împăturire la 30 de minute

Modelare

Divizare și modelare	Se porționează în bucăți pătrate cu gramajul de 570 g.
Dospire finală	40-50 minute la 32 °C, umiditate relativă 70-80%

Coacere

Coacere	Cu abur
Temperatura de coacere	240 °C, cuptor pe vatră
Timp de coacere	25-30 minute

Ingrediente

Aluat	%	g	Cantitatea dorită/g
Făină 650	100	1000	2000
Apă +/-	60	600	1200
Drojdie	2,5	25	50
Sare	2	20	40
Sapore Rigoletto	2	20	40
Tigris Gold CL Fresh	0,3	3	6
Total aluat		1668	3336
Cantitate aluat /Bucată în grame		570	570
Cantitate/Bucăți		2	5

Mod de lucru

Frământare

Frământare	4 minute lent + 7 minute rapid
Temperatură aluat	28 °C
Predospire	60 minute, o împăturire la 30 de minute

Modelare

Divizare și modelare	Se porționează în bucăți pătrate cu gramajul de 570 g.
Dospire finală	40-50 minute la 32 °C, umiditate relativă 70-80%

Coacere

Decorare înainte de coacere	Se întorc bucățile de aluat și se crestează pe diagonală.
Coacere	Cu abur
Temperatura de coacere	240 °C, cuptor pe vatră
Timp de coacere	25-30 minute



Pave premium



Ingrediente

Aluat	%	g	Cantitatea dorită/g
Făină 650	100	1000	2000
Apă +/-	60	600	1200
Sare	1	10	20
Sapore Oracolo Tempo	10	100	200
O-tentic Origin	4	40	80
Total aluat		1750	3500
Cantitate aluat /Bucată în grame		570	570
Cantitate/Bucăți		3	6

Mod de lucru

Frământare

Frământare	4 minute lent + 7 minute rapid
Temperatură aluat	28 °C
Predospire	75 minute, o împăturire la 30 de minute

Modelare

Divizare și modelare	Se porționează în bucăți pătrate cu gramajul de 570 g.
Dospire finală	40-50 minute la 32 °C, temperatura ambientală

Coacere

Decorare înainte de coacere	Se întorc bucățile de aluat și se crestează în x pe diagonale.
Coacere	Cu abur
Temperatura de coacere	240 °C, cuptor pe vatră
Timp de coacere	25-30 minute