

Szenvedéllyel
együtt

MEISTERMARKEN



MAGIC GLAZE

A pékáruk varázslatos ragyogásáért



Új, növényi alapú ragyogó felületi fény

A Magic Glaze tartós, egyenletes ragyogást varázsol a pékárukra és ideális alternatívája a tojással készült felületi fénynek.



- ✓ Felhasználásra kész – könnyen kezelhető
- ✓ Egyenletes eloszlás - egységes ragyogó felületet
- ✓ Szagtalan és íztelen - nem befolyásolja a pékáru ízét és illatát
- ✓ Permetezés során nem zseléedik - a fúvóka nem tömődik el, tiszta marad
- ✓ UHT kiszerelés - nem igényel hűtést bontatlan csomagolásban a tárolás alatt



Termék	Termékleírás	Kiszerelés
Magic Glaze	Felhasználásra kész, növényi alapú sütőipari felületi fény. Sütés előtt ecsettel vagy permetezővel kell a felületre felvinni	12 x 1 liter UHT

Csokis Buci

Recept 150 db 70 g-os termékhez

Hozzávalók	Mennyiség	Elkészítés
Búzaliszt BL-55	5 000 g	A hozzávalókat összekeverve tésztát dagasztunk.
Meister Supra-Hefeteig	1 000 g	
Meister Venus	750 g	Dagasztási idő
Cukor	500 g	Spiráldagasztóban: kb. 2 percig lassú fokozaton, majd kb. 7 percig gyors fokozaton
Élesztő	300 g	Tészta hőmérséklete: kb. 25 °C
Tojás	300 g	Tészta pihentetés: kb. 15 perc
Víz	1 900 g	Pihentetés után keverjük a tésztába a süthető csoki cseppeket. Osszuk a tésztát öt egyforma darabra és gömbölyítsük. Rövid pihentetést követően kézzel dagasztuk át és osztóvágóval egyenletes darabokra osszuk. Újabb rövid pihentetés után helyezzük az előkészített sütőlemezre és vágjuk be a felületét kétszer átlósan, vagy egyszer hosszába és hagyjuk megkelni az így elkészített buciat.
Süthető csoki cseppek	1 300 g	
Magic Glaze	200 g	Miután a felület kissé megszáradt, kenjük le vagy szórjuk be Magic Glaze -zel és 1 percig gőzben majd gőzmentes légterben süssük készre.
Összesen:	11 250 g	
	Sütési idő: Kb. 11 perc	
	Sütési hőmérséklet 200 °C	



Kalács

Recept 20 db 400 g-os termékhez

Hozzávalók

Mennyiség

Búzaliszt BL-55	5 000 g
Meister Supra-Hefeteig	1 000 g
Meister Venus	500 g
Élesztő	300 g
Tojás	500 g
Víz	2 000 g

Magic Glaze

150 g

Összesen:

20 darab / 9 450 g

Elkészítés

A hozzávalókat összekeverve tésztát dagasztunk.

Dagasztási idő

Spiráldagasztóban: kb. 2 percig lassú fokozaton,
kb. 6 percig gyors fokozaton

Tészta hőmérséklete:

kb. 25 °C

Osszuk fel a tésztát 60 db-ra, formázzunk belőlük egyforma, kb. 30 cm-es szálakat, és készítsünk 20 db 3 szálas fonatot.

Hagyjuk kicsit száradni az így készült kalácsok felületét, ecseteljük vagy permetezzük 1–2 rétegben

Magic Glaze-zel. Ízlés szerint szeletelt mandulával és/vagy dekor cukorral díszíthetjük.



Sütési idő:
Kb. 30 perc



Sütési hőmérséklet
180 °C



Vegan Meggyes Croissant

Recept 100 db 80 g-os termékhez

Hozzávalók

Mennyiség

Elkészítés

Alaptészta:

Búzaliszt BL-55	3 550 g
Élesztő	160 g
Meister Supra-Hefeteig	700 g
Víz	2 000 g
Meisterzieh Extra Szeletelt Margarin	1 400 g

Töltelék:

Meister Meggytöltelék	2 000 g
-----------------------	---------

Dekoráció:

Magic Glaze	200 g
-------------	-------

Összesen:	10 010 g
-----------	----------

A hozzávalókat összekeverve tésztát dagasztunk.

Dagasztási idő

Spiráldagasztóban: kb. 3 percig lassú fokozaton, majd
kb. 5 percig gyors fokozaton

Tészta hőmérséklete: kb. 25 °C

Tészta pihentetés: kb. 20 perc

Érlelés után a tésztával és a Meisterzieh Extra Szeletelt levelestészta margarinnal 2 dupla hajtást végzünk. A behajtogatott tésztát 4 mm vastagságú téglalappá nyújtjuk és croissant vágóval vagy osztó-vágóval egyenlő oldalú háromszögekre vágjuk.

Az így kialakított tésztadarabokra 20–20 g Meister Meggytölteléket teszünk, croissant kiflikké csavarjuk és 36 °C-on, 80%-os páratartalom mellett 50 percig kelesztjük.

Ezután technológia szerint lekenjük vagy lefújuk **Magic Glaze**-zel és 210 °C-ra előmelegített kemencébe, gőzzel telített légtérbe vetjük és 13–15 perc alatt készre sütjük.



Sütési idő:
Kb. 13 – 15 perc



Sütési hőmérséklet
210 °C