



Recept 10 db 250 g-os termékhez

**GRILL BAGUETTE - KUKORICÁS -
TIGRIS BAGUETTE**

Sütési idő

Mennyiség Termékkészítés

Tészta:

BL-55	1,480 kg
Mais Mix	0,250 kg
Élesztő 0,050 kg	0,075 kg
Só	0,035 kg
Víz	1,150 kg

Felületi dekoranyagok:

Tigris Paszta - 4 féle változatban	0,100 kg
Country Classic; Borsos és Tengeri sós; Mediterrán; Füstös BBQ;	

Összesen: 3,292 kg

Az összetevőkből 15 perc lassú fokozaton tésztát dagasztunk, majd 20-25 perc pihentetés után 0,28 kg-ra feladjuk, 10 perc pihentetés után baguettének leengedjük, lisztbe forgatjuk. Sütőpapírra vagy leválasztóval (Boeson Trennwax Spray) befűjt baguette lemezre tesszük, felületét vékonyan megkenjük a Tigris pasztával. 36°C-os kelesztőben 60-70%-os páratartalom mellett 30-40 percig kelesztjük. 220-230°C-os kemencében gőzzel telített légtérbe vetjük és 200-210°C-on 17-18 perc alatt készre sütjük.

MEDITERRÁN

FÜSTÖS BBQ VAGY
BORSSAL ÉS
TENGERI SÓVALFÜSTÖS
BBQFEKETE
BORS &
TENGERI SÓ

Recept 20 db 400 g-os termékhez

MILÁNÓI FLADENBROT

Sütési idő

Mennyiség Termékkészítés

Tészta:

BL-55	4,600 kg
Élesztő 0,050 kg	0,160 kg
Pane Luciane (mix)	1,150 kg
Víz	3,100 kg

Felületi dekoranyagok:

Tigris Paszta - 4 féle változatban	0,050 kg
Country Classic; Borsos és Tengeri sós; Mediterrán; Füstös BBQ;	

Összesen: 9,060 kg

Az összetevőkből 5 perc lassú, 3 perc gyors fokozaton tésztát dagasztunk, 20 percig érne hagyjuk, majd 0,6 kg-ra feladjuk. Gömbölyítjük, ismét 20 percig pihentetjük, kerek lapnak elnyomkodjuk. Középen keresztet vágunk és kifordítjuk a kereszt sarkait, lemezre tesszük a felületét megkenjük Tigris pasztával. 36°C-on 80%-os páratartalom mellett 50-55 percig kelesztjük, majd 230°C-os kemencében gőzzel telített légtérbe vetjük és 210°C-on 25-28 perc alatt készre sütjük.

GRILLEZÜNK
MESTERFOKON**Tigris
paszta**
REMEK ÍZ, ROPOGÓS HÉJ

HELLÓ NYÁR! HELLÓ GRILLSZEZON!

Kevés jobb dolgot tudunk elképzelni, mint egy kellemes nyári sütögetés, legyen szó húsokról vagy zöldségekről – a bagett, a ciabatta és társaik pedig tökéletes kiegészítők mellé. Sokszínű Tiger Paste® kínálatunkkal könnyedén varázsolhat az egyszerű alaptermékekből fűszeres látványosságokat, amelyek vonzzák a tekintetet, és egyértelműen kiemelik Önt a versenytársak közül!

GRILLSZEZON:
MÁJUSTÓL SZEPTEMBERIG



KÉZMŰVES PÉKÁRUKHOZ ÉS ROPOGÓS FINOMSÁGOKHOZ

Tigris
paszta
REMEK ÍZ, ROPOGÓS HÉJ

MEDITERRÁN

COUNTRY
CLASSIC

HAMAROSAN
GRANULÁTUM
FORMÁJÁBAN IS!

FEKETE
BORSSAL &
TENGERI
SÓVAL

FÜSTÖS
BBQ

TIGER PASTE® – AZ EREDETI! VALÓDI ÉRTÉKEK AZ ÖN SIKERÉHEZ!

Emelje kínálatát a következő szintre, és profitáljon a maximális felhasználási rugalmasságból!

- **MAXIMALIS HATÉKONYSÁG:** Ésszerű munkafolyamatok az optimális homogenitásnak és állandó minőségnek köszönhetően.
- **HASZNÁLATRA KÉSZ:** Csak kenje fel... Csak süsse ki... Egyszerűen Prémium!
- **TEREMTSÉN KÜLÖNBSEGET:** Látványos megjelenés, amelyhez egyedülálló ízélmény társul.
- **NÖVELJE SIKERÉT:** Több hozzáadott érték, plusz erőfeszítés nélkül.

A siker még sosem volt ilyen egyszerű!!

KEDVET KAPTÁL KIPRÓBÁLNI A RECEPTEKET? MOST AKCIÓS ÁRON SZEREZHETED BE A HOZZÁVALÓKAT!

Tigris paszta - 5% kedvezménnyel (Borsos és Tengeri sós; Füstös BBQ; Mediterrán; Country Classic),
Pane Luciane mix - 8% kedvezménnyel
Mais Mix - 10% kedvezménnyel vásárolható.



Kérje termékminta csomagját képviselőinktől vagy nagykereskedőjétől.
A mintákat előre egyeztetés után tudjuk biztosítani!