

Рецептура теста для JGL

<i>Наименование сырья</i>	<i>Количество сырья, кг</i>
<i>Мука пшеничная высшего сорта</i>	<i>100,0</i>
<i>Масло растительное</i>	<i>1,0</i>
<i>Яйцо куриное</i>	<i>6,9</i>
<i>Соль поваренная пищевая</i>	<i>1,3</i>
<i>Вода (охлажденная +4С)</i>	<i>34,0</i>
<i>Итого</i>	<i>143,2</i>

Данная рецептура носит ознакомительный характер и не является исчерпывающей! Мы не занимаемся технологией, поэтому при наладке возможны повышенные потери сырья. Для сокращения потерь заказчику требуется инженер-технолог в штате сотрудников. **Качество теста на 80% зависит от качества муки и её показателей. Показатели могут различаться у одного и того же производителя, даже в пределах одной партии.**

При закупке муки отдавать предпочтение партии с датой помола более 5 месяцев назад.

Перед замесом теста муку нужно просеять через сито с размером ячейки 1,0-1,5 мм. В данном процессе происходит аэрация (насыщение кислородом) муки, что благоприятно сказывается на качестве теста.

После замеса требуется отлежка теста 15-30 минут. При этом тесто плотно заворачивают в полиэтиленовый пакет для предотвращения заветривания. Если этого не сделать, то тесто покроется твердой корочкой, частицы которой будут резать тестовую трубу на выходе из аппарата.

Для придания золотистого оттенка тесту при замесе вносят бета-каротин 0,3%, разбавляя его в растительном масле - 0,1 кг на 100 кг муки.

Для придания тесту белого цвета при замесе вносят диоксид титана – 0,1 кг на 100 кг муки.

Улучшитель муки denfai 60.04 «Премиум П», либо его аналог - 0,1 кг на 100 кг муки. При использовании улучшителя отлежку теста можно сократить, либо совсем исключить. Так же можно сократить количество яйца. Улучшитель очень предпочтителен в использовании! Он придает тесту эластичность, предотвращает растрескивание изделий при заморозке, уменьшает налипание теста к рабочим органам аппарата.

Картофельная начинка из вареного картофеля: варим картофель, протираем на крупной терке, добавляем жареный лук 10-15% от общей массы вместе с маслом для обжарки.

Если не идет, пробуем СЛЕГКА недоваривать картофель, при этом так же протираем на крупной терке. При варке готовых вареников картофель дойдет до готовности.

Картофельная начинка из хлопьев: хлопья заливаем ХОЛОДНОЙ водой, даём настояться минут 20. Вносим в начинку яйцо: примерно 4-8 яйца на 10 кг пюре, растительное масло, жаренный лук примерно 10 % от общей массы. Консистенция должна быть не слишком жидкой.

Творожная начинка: в творог вносится крахмал, сахар. Сыворотка, которая отделится после добавления сахара должна быть удалена.

Несвязанная вода в составе фарша при сжатии в фаршевом насосе вытесняется, из-за чего начинка начинает подаваться рывками. Слишком жидкие начинки ведут себя подобным образом.

Если планируется выпуск вареников с картофелем или творогом, то 100% нужен трех-лопастной ротор фаршевого насоса, это неотъемлемая запасная часть при их производстве. Однако и он не может гарантировать хорошую проходимость картофельной и творожной начинки.

Гарантированный вариант – это подключение гидравлического шприца SF-150. Прецедентов установки еще не было, но с технической точки зрения никаких препятствий нет. В этом случае количество начинки регулируется непосредственно шприцом и не зависит от скорости работы пельменного аппарата. Таким образом, можно точно отрегулировать степень наполняемости вареников. Отпадает необходимость покупки трехлопастного ротора, значительно снижается требование к консистенции начинки. Можно работать с любыми фаршами. Требуется наличия технической службы со стороны клиента.