



DIOStart aroma

DIOStart aroma - za ustvarjanje vaših individualnih receptur

DIOStart aroma je encimski starter za pripravo termično obdelanega predtesta, na osnovi AromaStück® tehnologije.

Osnova postopka priprave AromaStück® je, da zmes vode in različnih mlevskih izdelkov ter semen, ob dodatku encimskega starterja DIOStart aroma, segrevamo pri temperaturi 65°C cca. 3 ure. Med segrevanjem potekajo encimske reakcije, pospešeno nastaja maltoza. Ko je postopek zaključen, nastane aromatična, rahlo sladkasta rjava masa, ki jo uporabimo kot dodatek (predtesto) pri proizvodnji pekarskih izdelkov. Mlevske izdelke s semeni (suha snov) mešamo z vodo v razmerju suha snov:voda = 100:200-300 (TA = 300-400).

Za pripravo Aroma predtesta lahko uporabite najkvalitetnejše surovine, znanega porekla, ki so popolnoma v skladu z vašim okusom in prepričanjem. To so različni mlevski izdelki kot npr. pšenična, koruzna, ržena ali pirina moka, fini in grobi drobljenci ter najrazličnejša semena.

Razvijte svoj edinstven recept za kruh z **DIOStart aroma**, za

- ▶ Oblikovanje raznolikih okusov
- ▶ Naravna sladkost zaradi tvorbe maltoze
- ▶ Boljša vezava vode
- ▶ Večji volumen končnih izdelkov
- ▶ Manjša poraba gotovih mešanic in izboljševalcev

DIOStart kulture za pripravo predtesta so najučinkovitejši način proizvodnje vrhunskih pekarskih izdelkov

- ▶ Možnost izdelave 'clean label' izdelkov, brez umetnih sestavin
- ▶ 100% organsko, vegansko, košer in brez GSO

DIOStart kulture za pripravo predtesta zagotavljajo visoko kvaliteto, od testa do končnega izdelka.

Sistemi za pripravo predtesta Aroma



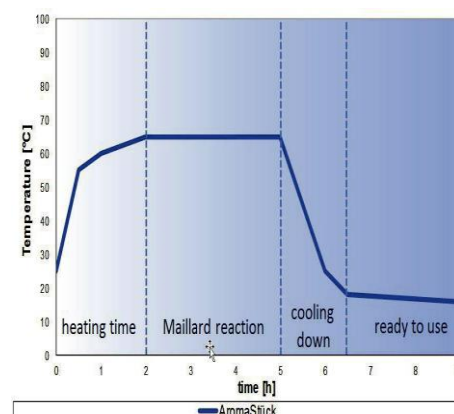


Primer priprave predtesta **DIOStart aroma**

Osnovna receptura	Primer zamesa
1 del ržene moke	33 kg ržene moke
2 dela vode (TA 300)	66 kg vode
0.02 dela DIOStart aroma (glede na suho snov)	0.66 kg DIOStart aroma

Postopek

- V napravo najprej doziramo vodo
- Rženo moko (ali drug mlevski izdelek in/ali semena) zmešamo s starterjem DIOStart aroma
- V vodo dodamo suho mešanico s starterjem in zaženemo napravo
- AromaStück® zmes segrevamo na 65°C
- Ko zmes doseže 65°C, jo pri isti temperaturi zadržujemo 3 ure
- Pri obdelavi grobih mešanic semen oz. celih semenih ali zdrobov je potrebno maso po 3 urah, za 15 min ogreti na 85°C
- Randma (TA) pri semenih, oz. grobih mešanicah, naj bo 400.
- Če AromaStück® maso ohladimo pod +8°C, se čas uporabnosti podaljša na 48 sati



Smernice za doziranje AromaStück® predtesta

Pekovsko pecivo	3 - 12 %
Beli kruh, baget	10 - 15 %
Mešani pšenični kruh	8 - 12 %
Rženi in mešani rženi kruh	6 - 10 %
Integralni rženi kruh, z drobljenci	10 - 20 %

Navedene vrednosti so le priporočila. Količina dodatka je odvisna od individualnih zahtev uporabnika in njegove predstave o profilu okusa in arome izdelkov. Odstotki dodajanja v tabeli, se nanašajo na razmerje moka/moko: moka v dodanem predtestu/100% moke iz osn. recepture.

Primer recepture za rženi kruh z doziranjem 8% AromaStück®

Na 10 kg moke (100% moke v osn. recepturi) bomo na koncu dodali v skupno 2,4 kg pripravljenega Aroma predtesta.

Za to bomo od osnovne količine moke odvzeli 0,8 kg moke, ki ji bomo dodali 1.6 L vode (TA=300:100+200). Količina moke v osnovni recepturi se zmanjša za 0,8 kg, količina vode pa za 1,6L, kar upoštevamo pri preračunu preostale vode v osnovni recepturi. Vse ostale surovine iz recepture ostajajo nespremenjene. Dodatek slada se lahko zniža. AromaStück vpliva tudi na porjavenje, zato temperaturo peke lahko znižamo za 10-20°C.

Priporočamo, da preizkusite izdelke z dodatkom AromaStück® predtesta in ugotovili boste, da so enkratnega okusa in teksture.

