



**SUPER QUICK**

Wyrazisty smak pieczywa

# 01

## SUPER QUICK

### PIECZYWO IDEALNE

Świadomość oraz potrzeby Klientów z roku na rok wzrastają. Oczekują pieczywa o bogatym smaku, wyjątkowej świeżości, jakości i powtarzalności.

Wychodząc naprzeciw oczekiwaniom, nasi technolodzy żywności opracowali środek wypiekowy **Super Quick**. Jego indywidualna receptura **pozwała wydobyc z pieczywa jego wyrazisty smak oraz zachować delikatny miękisz.**

Specjalnie dobrane składniki gwarantują stabilność i powtarzalność wypieku. Z jego dodatkiem wypieczesz dowolny rodzaj pieczywa pszennego, pszenno-żytniego lub żytniego.

Przetestuj nowe receptury. Czerp inspiracje i ciesz się nowym smakiem.



## CHLEB SZEFA

### PODSTAWOWA RECEPTURA

	kg
<b>Super Quick plus</b>	0,20
<b>Super Rols Dark</b>	0,20
Mąka T750	4,50
Maka żytnia T720	0,50
Drożdże	0,10
Sól	0,11
Woda	3,80

### PARAMETRY PROCESU

Typ miesiarki	spiralna
Wolne obroty	3 min
Szybkie obroty	12 min
Temperatura ciasta	26°C
Fermentacja wstępna	90-120 min
Fermentacja końcowa	30 min
Piec	wsadowy
Temperatura wypieku	230°C
Czas wypieku	35 min
Zaparowanie	Tak



# CIABATTA

## PODSTAWOWA RECEPTURA kg

<b>Super Quick plus</b>	0,20
Mąka T500	5,00
Drożdże	0,10
Sól	0,11
Woda	3,60

## PARAMETRY PROCESU

Typ miesiarki	spiralna
Wolne obroty	3 min
Szybkie obroty	12 min
Temperatura ciasta	26°C
Fermentacja wstępna	90-120 min
Fermentacja końcowa	30 min
Piec	wsadowy
Temperatura wypieku	230°C
Czas wypieku	16 min
Zaparowanie	Tak



# BULKI

## PODSTAWOWA RECEPTURA kg

<b>Super Quick plus</b>	0,20
Mąka T500	5,00
Drożdże	0,10
Sól	0,11
Woda	3,60

## PARAMETRY PROCESU

Typ miesiarki	spiralna
Wolne obroty	3 min
Szybkie obroty	12 min
Temperatura ciasta	26°C
Fermentacja wstępna	50 min
Fermentacja końcowa	30 min
Piec	wsadowy
Temperatura wypieku	230°C
Czas wypieku	16 min
Zaparowanie	Tak



## BAGIETKI SMAKOWE

### PODSTAWOWA RECEPTURA

	kg
<b>Super Quick plus</b>	0,20
Mąka T500	5,00
Drożdże	0,10
Sól	0,11
Woda	3,60
Boczek / Kapusta kiszona / Oliwki	0,50

### PARAMETRY PROCESU

Typ miesiarki	spiralna
Wolne obroty	3 min
Szybkie obroty	12 min
Temperatura ciasta	26°C
Fermentacja wstępna	90-120 min
Fermentacja końcowa	30 min
Piec	wsadowy
Temperatura wypieku	230°C
Czas wypieku	16 min
Zaparowanie	Tak



## BAGIETKA PARYSKA

### PODSTAWOWA RECEPTURA **kg**

<b>Super Quick plus</b>	0,20
Mąka T500	5,00
Drożdże	0,10
Sól	0,11
Woda	3,60

### PARAMETRY PROCESU

Typ miesiarki	spiralna
Wolne obroty	3 min
Szybkie obroty	12 min
Temperatura ciasta	26°C
Fermentacja wstępna	90-120 min
Fermentacja końcowa	30 min
Piec	wsadowy
Temperatura wypieku	230°C
Czas wypieku	20 min
Zaparowanie	Tak



# FOCACCIA

## PODSTAWOWA RECEPTURA kg

<b>Super Quick plus</b>	0,20
Mąka T500	5,00
Drożdże	0,10
Sól	0,11
Woda	3,80

Według uznania

Oliwki (jasne, ciemne)  
Pomidorki  
Rozmaryn  
Oliwa

## PARAMETRY PROCESU

Typ miesiarki	spiralna
Wolne obroty	3 min
Szybkie obroty	12 min
Temperatura ciasta	26°C
Fermentacja wstępna	40 min
Fermentacja końcowa	30 min
Piec	wsadowy
Temperatura wypieku	230°C
Czas wypieku	16 min
Zaparowanie	Tak





# CHLEB GRAHAM

## PODSTAWOWA RECEPTURA kg

---

### Faza I

Mąka graham T1850	3,45
Woda( 26 stopni)	3,00
Drożdze	0,07

Namoczyć i odstawić na 4h

### Faza II

Rozczyn (Faza I)	6,52
Mąka T750	1,55
<b>Super Quick</b>	0,20
Sól	0,11
Woda	0,60

## PARAMETRY PROCESU

---

Typ miesiarki	spiralna
Wolne obroty	4 min
Szybkie obroty	5 min
Temperatura ciasta	26°C
Fermentacja wstępna	30 min
Fermentacja końcowa	40 min
Piec	wsadowy
Temperatura wypieku	230°C
Czas wypieku	35 min
Zaparowanie	Tak



# CHLEB WŁOSKI

## PODSTAWOWA RECEPTURA kg

<b>Super Quick plus</b>	0,20
Mąka T500	5,00
Drożdże	0,10
Sól	0,11
Woda	3,50

## PARAMETRY PROCESU

Typ miesiarki	spiralna
Wolne obroty	3 min
Szybkie obroty	12 min
Temperatura ciasta	26°C
Fermentacja wstępna	90 min
Fermentacja końcowa	30 min
Piec	wsadowy
Temperatura wypieku	230°C
Czas wypieku	35 min
Zaparowanie	Tak



# CHLEB ALPEJSKI

## PODSTAWOWA RECEPTURA kg

<b>Super Quick plus</b>	0,20
Mąka T500	5,00
Drożdże	0,10
Sól	0,11
Woda	3,50
Siemię Iniane	0,50
Czarnuszka	0,15

## PARAMETRY PROCESU

Typ miesiarki	spiralna
Wolne obroty	3 min
Szybkie obroty	8 min
Temperatura ciasta	26°C
Fermentacja wstępna	90 min
Fermentacja końcowa	30 min
Piec	wsadowy
Temperatura wypieku	230°C
Czas wypieku	35 min
Zaparowanie	Tak



# TRADYCJA

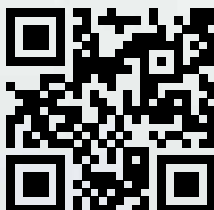
## PODSTAWOWA RECEPURA

	kg
<b>Super Quick plus</b>	0,40
Mąka T750	6,00
Kwas chlebowy	6,40
Drożdże	0,20
Sól	0,20
Woda	4,00

## PARAMETRY PROCESU

Typ miesiarki	spiralna
Wolne obroty	4 min
Szybkie obroty	5 min
Temperatura ciasta	26°C
Fermentacja wstępna	30 min
Fermentacja końcowa	30 min
Piec	wsadowy
Temperatura wypieku	230°C
Czas wypieku	40 min
Zaparowanie	Tak





ZESKANUJ KOD

Wejdź na stronę  
[www.ecotrade.pl](http://www.ecotrade.pl)

PRODUCENT DODATKÓW  
DLA PIEKARNICTWA I CUKIERNICTWA  
**ET Sp. z o. o.** ul. Okrężna 8, 44 - 100 Gliwice  
tel. +48 32 231 20 88 | [ecotrade@ecotrade.pl](mailto:ecotrade@ecotrade.pl)

[www.ecotrade.pl](http://www.ecotrade.pl)

242000404

