

ERDNUSS GRIPSI



Premix für
Spezialkleingebäck
mit Ölsamen



2050

ERDNUSS GRIPSI

Erdnuss-Gebäcke in Premiumqualität

Walnüsse, Pistazien, Hasel- oder Erdnüsse sind heutzutage im Standardsortiment einer jeden Bäckerei zu finden. Mit ERDNUSS-GRIPSI haben Sie die Möglichkeit, vielfältige und hochwertige Erdnuss-Gebäcke mit ganz eigenem Charakter herzustellen. Diese bieten Ihren Kunden Abwechslung und sind gleichzeitig etwas Besonderes aus dem Brotregal, dem Brötchenkorb oder der Feinbacktheke.

Der außergewöhnliche, nussig-aromatische Geschmack von ERDNUSS-GRIPSI wird Ihre Kunden begeistern.

Mit gerösteten südamerikanischen Erdnüssen in Premiumqualität und weiteren wertvollen Zutaten wie Sonnenblumenkernen, Leinsamen und Kürbiskernen

- für Spezialgebäcke mit einem besonderen Geschmackserlebnis
- für ein abwechslungsreiches Sortiment

Hohe Verarbeitungssicherheit unter Berücksichtigung individueller Betriebsabläufe

- verarbeitungsfreundliche Teigbeschaffenheit
- trockene, gut formbare Teige
- sehr gute Gärstabilität
- hervorragende Maschinengängigkeit

Nussige Gebäcke der besonderen Art

- ansprechendes Gebäckvolumen
- attraktive, rustikale Kruste
- saftige Krume
- nussig-aromatischer Geschmack
- gute Frischhalteigenschaften



Erdnuss-Kruste

Bezeichnung: Weizenmischbrot mit gerösteten Erdnusskernen, Sonnenblumenkernen, Leinsamen und Kürbiskernen

| | Rezept I | Rezept II |
|-------------------------|------------------|------------------|
| Weizenmehl Type 550 | 4,000 kg | 4,000 kg |
| Roggenmehl Type 1150 | 2,000 kg | 1,000 kg |
| Grundsauer, TA 160 | --- | 1,600 kg |
| ERDNUSS-GRIPSI | 4,000 kg | 4,000 kg |
| IREKS-ÖKOSAUER | 0,200 kg | --- |
| STABILASE | 0,100 kg | 0,100 kg |
| Erdnusskerne, geröstet* | 1,000 kg | 1,000 kg |
| Salz | 0,050 kg | 0,050 kg |
| Hefe | 0,100 kg | 0,100 kg |
| Wasser, ca. | 8,000 l | 7,300 l |
| Gesamtgewicht | 19,450 kg | 19,150 kg |

* liegen vakuumverpackt dem Verkaufspaket bei

Knetzeit: 5 + 9 Minuten, Spiralknetter

Teigtemperatur: ca. 26 °C

Teigruhe: über Nacht bei 5 °C

Teigeinlage: 0,460 kg

Zwischengare: keine

Verarbeitungshinweise:

Den Teig nach der Führung über Nacht ca. 120 Minuten im Raum akklimatisieren. Anschließend Teigstücke abwägen, leicht zusammenlegen und mit dem Schluss nach unten auf bemehlte Gärdielen zur Gare stellen. Nach der Gare auf Abziehapparate stürzen und mit Dampf backen. 10 Minuten vor Ende der Backzeit den Zug ziehen.

Stückgare: ca. 40 Minuten

Backtemperatur: 250 °C, fallend auf 230 °C, mit Dampf

Backzeit: ca. 45 Minuten

Erdnuss-Gripsibrotchen

Bezeichnung: Weizenkleingebäck mit gerösteten Erdnusskernen, Sonnenblumenkernen, Leinsamen und Kürbiskernen

| | |
|-------------------------|------------------|
| Weizenmehl Type 550 | 5,000 kg |
| ERDNUSS-GRIPSI | 5,000 kg |
| Erdnusskerne, geröstet* | 1,250 kg |
| Pflanzenöl | 0,150 kg |
| Hefe | 0,300 kg |
| Wasser, ca. | 5,500 l |
| Gesamtgewicht | 17,200 kg |

* liegen vakuumverpackt dem Verkaufspaket bei

Knetzeit: 3 + 6 Minuten, Spiralknetter

Teigtemperatur: 26 - 28 °C

Teigruhe: ca. 10 Minuten

Teigeinlage: 2,400 kg/30 Stück

Zwischengare: ca. 20 Minuten

Aufarbeitung: wie gewünscht

Stückgare: Gärunterbrechung

Backtemperatur: 240 °C, fallend, mit Dampf

Backzeit: 20 - 22 Minuten

Schoko-Peanuts



Bezeichnung: Plundergebäck mit Schokolade, Sesam, gerösteten Erdnusskernen, Sonnenblumenkernen und Leinsamen

| | |
|--------------------------|-----------|
| Weizenmehl Type 550 | 7,000 kg |
| ERDNUSS-GRIPSI | 3,000 kg |
| MELLA-FG plus | 0,350 kg |
| Zucker | 0,800 kg |
| Erdnusskerne, geröstet** | 0,750 kg |
| Margarine/Butter | 0,500 kg |
| Vollei | 0,300 kg |
| Salz | 0,100 kg |
| Hefe | 0,500 kg |
| Wasser, ca. | 4,800 l |
| Gesamtgewicht | 18,100 kg |

* liegen vakuumverpackt dem Verkaufspaket bei

| | |
|-----------------|------------------------------|
| Knetzeit: | 4 + 3 Minuten, Spiralknetzer |
| Teigtemperatur: | ca. 24 °C |
| Teigruhe: | ca. 10 Minuten |
| Zwischengare: | 20 – 30 Minuten |

Verarbeitungshinweise:

Nach der Teigruhe je kg Teig 0,250 kg Ziehmarгарine/-butter mit zwei einfachen Touren und einer doppelten Tour einziehen. Es empfiehlt sich, zwischen den einzelnen Touren kurze Entspannungszeiten einzuhalten. Den fertig tourierten Teig 20 – 30 Minuten in der Kühlung entspannen lassen. Danach den Teig auf eine Stärke von 4,5 mm bei einer Breite von 60 cm ausrollen. Quadrate à 10 x 10 cm schneiden, mit Wasser oder Eistreiche abstreichen und zwei Schokostäbchen einlegen. Die Teiglinge wie Schokobrotchen zusammenlegen, die Oberfläche befeuchten und in Sesam drücken. Anschließend die Teiglinge auf Bleche zur Gare stellen und vor dem Schieben auf der Oberfläche zwei- bis dreimal leicht einschneiden.

Stückgare: ca. 30 Minuten

Backtemperatur: 210 °C, mit leichtem Dampf

Backzeit: 15 – 18 Minuten

Verarbeitungshinweise:

Die Gebäcke nach dem Backen ggf. mit Kuvertüre abfädeln.



11.22 | 6202050