

# Mucenici Tradiționali

Mucenici clasici sau de post, un desert simplu și gustos, însiropați sau simplu decorați cu nucă crocantă, care păstrează **gustul autentic al tradiției românești.**





## Retetă Mucenici de Post

- 10,000 kg făină de grâu 550/480
- 0,800-1,000 kg Korent Classic Panettone/Korent Classic Europe/Korent Premium
- 1,500 kg zahăr
- 0,120 kg sare
- 0,400 kg drojdie
- 0,500 kg Zea Soft
- 4,8-5 l apă

### Mod de lucru

Se frământă toate ingredientele, cu excepția Zea Soft, timp de 6-7 minute la viteza 1, după care se continuă frământarea pentru încă 5-6 minute la viteza 2. Zea Soft se adaugă după 2-3 minute de la începutul frământării la viteza 2, după ce s-a format glutenul. La final, aluatul obținut trebuie să aibă o consistență medie, să fie elastic și să aibă o temperatură de aproximativ 28°C.

Aluatul se lasă la relaxat timp de 20-30 de minute, acoperit cu o pânză sau spoit cu o peliculă subțire de ulei pentru a preveni formarea cojii. După relaxare, se divizează în bucăți de 120 g sau la gramajul dorit, apoi se modelează rotund (se palinează).

Palinele se lasă din nou la relaxat timp de aproximativ 15-20 de minute, după care se modelează sub forma unui fitil, care ulterior va primi forma cifrei 8. Se lasă la dospirea finală pentru aproximativ 60-70 de minute, la o temperatură de 32°C și o umiditate relativă a aerului de 75%.

Coacerea se realizează astfel:

- *Cuptor cu convecție:* la 190°C timp de aproximativ 11-12 minute, fără abur.
- *Cuptor multivatră:* la 200°C timp de aproximativ 11-12 minute, fără abur.

### Decorare

*Pentru aspect tradițional:* soluția pentru însiropare se obține utilizând produsul Paletta Neutral, miere de albine și apă, conform următorului mod de lucru: 1,000 kg Paletta Neutral împreună cu 400 ml apă se aduc la fierbere, pentru obținerea unui aspect omogen. La final, se adaugă 1,500 kg miere de albine.





## Retetă Mucenici Tradiționali

- 10,000 kg făină de grâu 550/480
- 0,800-1,000 kg Korent Classic Panettone/Korent Classic Europe/Korent Premium
- 1,500 kg zahăr
- 20 buc gălbenușuri
- 0,120 kg sare
- 0,400 kg drojdie
- 0,500 kg unt
- 0,300 kg Zea Soft
- 4,6-4,8 l lapte

### Mod de lucru

Se frământă toate ingredientele, cu excepția untului și Zea Soft, timp de 6-7 minute la viteza 1 și pentru aproximativ 5-6 minute la viteza 2. Untul temperat și Zea Soft se adaugă după 2-3 minute de la începutul frământării la viteza 2, după ce s-a format glutenul. Untul se adaugă primul, urmat de Zea Soft. La final, aluatul obținut trebuie să aibă o consistență medie, să fie elastic și să aibă o temperatură de aproximativ 28°C.

Aluatul se lasă la relaxat pentru 45 de minute, acoperit cu o pânză sau spoit cu o peliculă de ulei pentru a preveni formarea cojii. După relaxare, se divizează în bucăți de 120 g sau la gramajul dorit și se modelează rotund (se palinează).

Palinele se lasă din nou la relaxat pentru aproximativ 20-30 de minute, după care se modelează sub forma unui fitil, care ulterior va primi forma cifrei 8. Se lasă la dospirea finală pentru aproximativ 60 de minute, la 32°C și 75% umiditate relativă a aerului.

Pentru un luciu apetisant și o culoare aurie, se recomandă ca înainte de coacere, mucenicii să fie spoiți cu o soluție obținută din amestecul în părți egale de: ou și lapte.

Coacerea se realizează astfel:

- *Cuptor cu convecție:* 190°C, timp de aproximativ 11-12 minute, fără abur.
- *Cuptor multivatră:* 200°C, timp de aproximativ 11-12 minute, fără abur.

### Decorare

*Pentru aspect tradițional:* soluția pentru însiropare se obține utilizând produsul Paletta Neutral, miere de albine și apă, conform următorului mod de lucru: 1,000 kg Paletta Neutral împreună cu 400 ml apă se aduc la fierbere, pentru obținerea unui aspect omogen. La final, se adaugă 1,500 kg miere de albine.

# Mucenici Brioche

Mucenici glazurați cu ciocolată cu gust fin de lapte și alune de pădure sau ciocolată de fistic, care oferă o **reinterpretare delicioasă a tradiției.**







## Retetă Mucenici 'Chocolate Brioche'

- 10,000 kg făină de grâu 550/480
- 1,000 kg Premium Kalacsmix
- 1,500 kg zahăr
- 40 buc ouă
- 0,500 kg drojdie
- 1,500 kg unt
- 3,5-4 l lapte

### Decorare

*Pentru aspect tradițional:* soluția pentru însiropare se obține utilizând produsul Paletta Neutral, miere de albine și apă, conform următorului mod de lucru: 1,000 kg Paletta Neutral împreună cu 400 ml apă se aduc la fierbere, pentru obținerea unui aspect omogen. La final, se adaugă 1,500 kg miere de albine.

*Glazură de ciocolată:* 1,000 kg Chocolatier Nocciola Bake se fluidizează la microunde, după care se adaugă 300 g Satina Dark topită în prealabil. Se amestecă cele două ingrediente până la omogenizare. După glazurare, se decorează cu Crispies Mix.

### Mod de lucru

Se frământă toate ingredientele cu 3 litri de lapte și fără unt, timp de 6-7 minute la viteza 1 și aproximativ 7-8 minute la viteza 2. Laptele se adaugă după 3-4 minute de la începutul vitezei 2, iar după ce s-a încorporat și aluatul a devenit din nou elastic, se adaugă și untul temperat. La final, aluatul obținut trebuie să aibă o consistență moale, să fie elastic și să aibă o temperatură de aproximativ 28°C.

Aluatul se lasă la fermentat pentru 70-80 minute, într-un vas spoit cu ulei, la temperatura mediului ambiant. După fermentare, se divizează în bucăți de 120 g sau la gramajul dorit și se premodelează în formă de fitil de aproximativ 20 cm.

Fitilele se lasă din nou la relaxat pentru aproximativ 15-20 minute, după care se modelează final în formă de fitil mai lung, care ulterior va primi forma cifrei 8.

Se lasă la dospirea finală pentru aproximativ 60 de minute, la 32°C și 75% umiditate relativă a aerului. Pentru un luciu apetisant și o culoare aurie, se recomandă ca înainte de coacere, mucenicii să fie spoiți cu o soluție obținută din amestecul în părți egale de: ou și lapte.

Coacerea se realizează astfel:

- *Cuptor cu convecție:* 190°C, timp de aproximativ 11-12 minute, fără abur.
- *Cuptor multivatră:* 200°C, timp de aproximativ 11-12 minute, fără abur.



## Retetă Mucenici 'Pistachio Brioche'

- 10,000 kg făină de grâu 550/480
- 1,000 kg Premium Kalacsmix
- 1,500 kg zahăr
- 40 buc ouă
- 0,500 kg drojdie
- 1,500 kg unt
- 3,5-4 l lapte

### Decorare

*Pentru aspect tradițional:* soluția pentru însiropare se obține utilizând produsul Paletta Neutral, miere de albine și apă, conform următorului mod de lucru: 1,000 kg Paletta Neutral împreună cu 400 ml apă se aduc la fierbere, pentru obținerea unui aspect omogen. La final, se adaugă 1,500 kg miere de albine.

*Glazură de ciocolată:* 1,000 kg Chocolatier Pistacchio se fluidizează la microunde, după care se adaugă 300 g Satina White topită în prealabil. Se amestecă cele două ingrediente până la omogenizare. După glazurare, se decorează cu fistic mărunțit.

### Mod de lucru

Se frământă toate ingredientele cu 3 litri de lapte și fără unt, timp de 6-7 minute la viteza 1 și aproximativ 7-8 minute la viteza 2. Laptele se adaugă după 3-4 minute de la începutul vitezei 2, iar după ce s-a încorporat și aluatul a devenit din nou elastic, se adaugă și untul temperat. La final, aluatul obținut trebuie să aibă o consistență moale, să fie elastic și să aibă o temperatură de aproximativ 28°C.

Aluatul se lasă la fermentat pentru 70-80 minute, într-un vas spoit cu ulei, la temperatura mediului ambiant. După fermentare, se divizează în bucăți de 120 g sau la gramajul dorit și se premodelează în formă de fitil de aproximativ 20 cm.

Fitilele se lasă din nou la relaxat pentru aproximativ 15-20 minute, după care se modelează final în formă de fitil mai lung, care ulterior va primi forma cifrei 8.

Se lasă la dospirea finală pentru aproximativ 60 de minute, la 32°C și 75% umiditate relativă a aerului. Pentru un luciu apetisant și o culoare aurie, se recomandă ca înainte de coacere, mucenicii să fie spoiți cu o soluție obținută din amestecul în părți egale de: ou și lapte.

Coacerea se realizează astfel:

- *Cuptor cu convecție:* 190°C, timp de aproximativ 11-12 minute, fără abur.
- *Cuptor multivatră:* 200°C, timp de aproximativ 11-12 minute, fără abur.



## Retetă Mucenici 'Nocciola Brioche'

- 10,000 kg făină de grâu 550/480
- 1,000 kg Premium Kalacsmix
- 1,500 kg zahăr
- 40 buc ouă
- 0,500 kg drojdie
- 1,500 kg unt
- 3,5-4 l lapte

### Decorare

*Pentru aspect tradițional:* soluția pentru însiropare se obține utilizând produsul Paletta Neutral, miere de albine și apă, conform următorului mod de lucru: 1,000 kg Paletta Neutral împreună cu 400 ml apă se aduc la fierbere, pentru obținerea unui aspect omogen. La final, se adaugă 1,500 kg miere de albine.

*Glazură de ciocolată:* 1,000 kg Chocolatier Nocciola Bianca se fluidizează la microunde, după care se adaugă 300 g Satina White topită în prealabil. Se amestecă cele două ingrediente până la omogenizare. După glazurare, se decorează cu Curls Party Mix.

### Mod de lucru

Se frământă toate ingredientele cu 3 litri de lapte și fără unt, timp de 6-7 minute la viteza 1 și aproximativ 7-8 minute la viteza 2. Laptele se adaugă după 3-4 minute de la începutul vitezei 2, iar după ce s-a încorporat și aluatul a devenit din nou elastic, se adaugă și untul temperat. La final, aluatul obținut trebuie să aibă o consistență moale, să fie elastic și să aibă o temperatură de aproximativ 28°C.

Aluatul se lasă la fermentat pentru 70-80 minute, într-un vas spoit cu ulei, la temperatura mediului ambiant. După fermentare, se divizează în bucăți de 120 g sau la gramajul dorit și se premodelează în formă de fitil de aproximativ 20 cm.

Fitilele se lasă din nou la relaxat pentru aproximativ 15-20 minute, după care se modelează final în formă de fitil mai lung, care ulterior va primi forma cifrei 8.

Se lasă la dospirea finală pentru aproximativ 60 de minute, la 32°C și 75% umiditate relativă a aerului. Pentru un luciu apetisant și o culoare aurie, se recomandă ca înainte de coacere, mucenicii să fie spoiți cu o soluție obținută din amestecul în părți egale de: ou și lapte.

Coacerea se realizează astfel:

- *Cuptor cu convecție:* 190°C, timp de aproximativ 11-12 minute, fără abur.
- *Cuptor multivatră:* 200°C, timp de aproximativ 11-12 minute, fără abur.