

Savoury **Champignon**

Umplutura noastră vegetală de ciuperci combină aroma delicată a ciupercilor cu legume rădăcinoase delicioase și condimente fine.

Ingrediente: ciuperci champignon, ceapă, pătrunjel, morcov, condimente (chimen, piper negru).

- rapid și ușor de utilizat
- gata de utilizat pentru produse de patiserie
- **produs de post/vegan**
- conținut mare de ciuperci: 60% (bucăți de ciuperci vizibile), ce conferă produsului o calitate superioară
- termostabilitate în produsul finit, atât la interior, cât și la exterior
- rapid și ușor de utilizat

Rețete dedicate



Foietaje cu ciuperci și kaizer

Aluat

- 1,000 kg făină
- 0,050 kg Snackmix
- 0,015 kg sare
- 0,460 L apă

Margarina pentru laminat

- 0,400 kg Zela Pastry

Umplutură

- 0,400 kg Savoury Champignon
- 0,200 kg kaizer

Decor

- 0,050 kg ou

Mod de lucru

Ingredientele pentru aluat se malaxează timp de 4 minute la prima viteză și 4-5 minute la viteza a doua. Aluatul obținut se lasă timp de 10 de minute în repaus. Se încorporează Zela Pastry, se laminează, se împătorește în trei, se laminează din nou, se împătorește în patru și se dă la rece pentru minimum 30 de minute. După răcirea aluatului se repetă procesul de împachetare și se dă la rece pentru minimum 30 de minute. În final, se laminează aluatul la 3 mm grosime. Se decupează aluatul, se îmbracă formele, se adaugă umplutura și se ungu cu ou.

Coacere Se coace la temperatura de 200°C pentru 15 minute. După răcire se decorează.



Minipateuri cu ciuperci

Aluat

- 1,000 kg făină
- 0,050 kg Snackmix
- 0,015 kg sare
- 0,460 L apă

Margarină pentru laminat

- 0,600 kg Zela Pastry

Umplutură

- 1,500 kg Savoury Champignon

Decor

- 0,050 kg ou

Mod de lucru

Ingredientele pentru aluat se malaxează timp de 4 minute la prima viteză și 4 minute la viteza a doua. Aluatul obținut se lasă 10 minute în repaus, apoi se adaugă Zela Pastry 80 și se împătorește. Se turează, se împătorește în trei, se turează și se împătorește în patru. Se dă la rece pentru minim ½ ora, după care se reia procesul de împachetare și răcire. După răcirea aluatului se întinde în foaie de 2,5mm grosime, se adaugă umplutura, se rulează și se porționează. Se unge suprafața cu ou și se introduc în cuptor.

Coacere

Se coace la temperatura de 220°C pentru 18-20 minute.



Placintă cu ciuperci și brânză sărată

Aluat

- 0,150 kg Soft&Easy
- 0,350 kg făină
- 0,015 kg sare
- 0,100 kg Zela Crème 80
- 0,200 L apă

Umplutură

- 0,200 kg Savoury Champignon
- 0,100 kg Salty Cheesecream
- 0,100 L apă

Se omogenizează Salty Cheesecream cu apa și se amestecă cu Savoury Champignon.

Decor

- 0,050 kg ouă

Mod de lucru

Ingredientele, excepție Zela Crème 80, se malaxează timp de 4 minute la prima viteză și 4-5 minute la viteza a doua. În ultimele minute de malaxare se adaugă Zela Crème 80. Aluatul obținut se lasă timp de 20 de minute la rece, apoi se întinde în două foi. Se așază o foaie într-o formă circulară cu diametrul de 24 cm, se înțeapă, se adaugă umplutura și se acoperă cu foaia de aluat rămasă. Suprafața se înțeapă și se unge cu ou.

Coacere

Se coace la temperatura de 180°C pentru 30-35 minute.



Placintă cu ciuperci

Aluat

- 0,500 kg făină
- 0,015 kg sare
- 0,015 kg drojdie
- 0,250 L apă
- 0,150 kg Zela Pastry 80

Umplutură

- 0,300 kg Savoury Champignon

Decor

- 0,050 kg ou

Mod de lucru

Ingredientele, excepție făcând Zela Pastry 80, se malaxează timp de 5 minute la prima viteză și 6 minute la viteza a doua. Aluatul obținut se lasă 10 minute în repaus, apoi se adaugă Zela Pastry 80 și se împătorește de 2 ori în 4 cu repaus între turări de minimum 15 de minute. Se lasă la rece cca 20 minute, apoi se întinde în foaie de 5 mm grosime, se adaugă umplutura și se rulează foarte strâns. Se așază în forma circulară cu diametrul de 24 și se dă la dospitor pentru 20 de minute. La final se unge suprafața cu ou.

Coacere

Se coace la temperatura de 180°C pentru 45 de minute.