



O-Tentic Tour

Рустикальні виробы

2025



ЧІАБАТА



ІНГРЕДІЄНТИ

	%	Г	Г
Загальна кількість борошна	100	1000	2000
Пшеничне борошно в/г	100	1000	2000
Вода	85	850	1700
Сіль харчова	2,3	23	46
Клейковина суха пшенична	1,5	15	30
Закваска суха O-fermic Durum	4	40	80
ВСЬОГО ТІСТА		1928	3856
ВАГА ТІСТОВОЇ ЗАГОТОВКИ, Г		180	180
КІЛЬКІСТЬ ТІСТОВИХ ЗАГОТОВОК		10	21

ТЕХНОЛОГІЧНІ ПАРАМЕТРИ

Заміс	4 хвилини на 1 швидкості - 10-12 хвилин на 2 швидкості
Температура тіста	24-25 °C
Бродіння	120-180 хвилин, в умовах цеху
Поділ	180 гр
Формовка	поділити тісто за допомогою шпателя на прямокутні шматочки

Кінцева вистійка	40-60 хвилин, при температурі 34 °C та 75-80% вологості.
Температура випічки	235-225 °C- подова піч, з парозволоження
Час випічки	17-18 хвилин

ІНГРЕДІЄНТИ PURATOS

4101016 Закваска суха O-fermic Durum	10 кг, картонна коробка
--------------------------------------	-------------------------

БАГЕТ ФРАНЦУЗСЬКИЙ



ІНГРЕДІЄНТИ

	%	Г	Г
Загальна кількість борошна	100	1000	2000
Пшеничне борошно в/г	100	1000	2000
Вода	75	750	1500
Сіль харчова	2,3	23	46
Клейковина суха пшенична	1	10	20
Закваска суха О-Тентік Дурум	4	40	80
ВСЬОГО ТІСТА		1823	3646
ВАГА ТІСОВОЇ ЗАГОТОВКИ, Г		320	320
КІЛЬКІСТЬ ТІСОВИХ ЗАГОТОВОК		5	11

ТЕХНОЛОГІЧНІ ПАРАМЕТРИ

Заміс	4 хвилини на 1 швидкості - 10-12 хвилин на 2 швидкості
Температура тіста	24-25 °C
Бродіння	60 хвилин, в умовах цеху
Поділ	320 гр
Формовка	заформувати у вигляді багета французького

Кінцева вистійка	40-60 хвилин, при температурі 34 °C та 75-80% вологості.
Температура випічки	235-225 °C- подова піч, з парозволоження
Час випічки	20-22 хвилин

ІНГРЕДІЄНТИ PURATOS

4101016 Закваска суха О-tentic Durum	10 кг, картонна коробка
--------------------------------------	-------------------------

ФОКАЧЧА



ІНГРЕДІЄНТИ	%	Г	Г
Загальна кількість борошна	100	1000	3000
Борошно пшеничне	100	1000	3000
Сіль	2,2	22	66
Закваска суха О-Тентік Дурум	4	40	120
Оливкова олія	3	30	90
Вода	85	850	2550
ВСЬОГО ТІСТА		1942	5826
ВАГА ТІСОВОЇ ЗАГОТОВКИ, Г		500	500
КІЛЬКІСТЬ ТІСОВИХ ЗАГОТОВОК		3	11

ТЕХНОЛОГІЧНІ ПАРАМЕТРИ

Заміс	6 хвилин на 1 швидкості - 10-12 хвилин на 2 швидкості
Температура тіста	26 °C
Бродіння	16 - 18 год в холодильнику при температурі 4 °C
Поділ	поділити на порційні шматки прямокутної форми вагою 500
Кінцева вистійка	30-40 хвилин, при температурі 35 °C та 75% вологості.
Декорування	змасти оливковою олією зі спеціями

Температура випічки	240-220 °C- подова або ротаційна піч, з пароволоженням
Час випічки	20-22 хвилин - подова піч

ІНГРЕДІЄНТИ PURATOS

4100276 O-tentic Durum / О-тентік Дурум	металіз. мішок 1 кг
---	---------------------

Багет Колосок



ІНГРЕДІЄНТИ

	%	г	г
	100	1000	2000
Борошно пшеничне в/г	100	1000	2000
Закваска суха О-Тентік Дурум	4	40	80
Сіль	2,3	23	46
Зернова паста Софтгрейн Золоті Зерна	20	200	400
Вода	65	650	1300
Суха Суміш G&S Декор Кукурудзяний			
ВСЬОГО ТІСТА		1913	3826
ВАГА ТІСОВОЇ ЗАГОТОВКИ, г		350	350
КІЛЬКІСТЬ ТІСОВИХ ЗАГОТОВОК		5	10

ТЕХНОЛОГІЧНІ ПАРАМЕТРИ

Заміс	6 хвилин на 1 швидкості - 10-12 хвилин на 2 швидкості
Температура тіста	26 °C
Бродіння	40 хв в умовах цеху
Поділ	поділити тісто на порційні шматки по 0,35 кг
Попередня вистійка	10 хв

Формовка	заформувати у вигляді багету, зробити надрізи ножицями
Декор	посипати кукурудзяним декором
Кінцева вистійка	60-70 хвилин за температури 35 °C та 75%
Температура випічки	235-225 °C- подова піч, з парозволоженням
Час випічки	22-24 хв

ІНГРЕДІЄНТИ PURATOS

4100276 O-tentic Durum	10*1 кг
------------------------	---------

БІРОТЕ



ІНГРЕДІЄНТИ

	%	г	г
	100	1000	2000
Борошно пшеничне в/г	100	1000	2000
Закваска суха О-Тентік Дурум	4	40	80
Закваска Sapore Salome	3	30	60
Сіль	2,2	22	44
Жито пророщене в сиропі	15	150	300
Вода	65	650	1300
ВСЬОГО ТІСТА		1892	3784
ВАГА ТІСОВОЇ ЗАГОТОВКИ, г		150	150
КІЛЬКІСТЬ ТІСОВИХ ЗАГОТОВОК		12	25

ТЕХНОЛОГІЧНІ ПАРАМЕТРИ

Заміс	6 хвилин на 1 швидкості - 10-12 хвилин на 2 швидкості
Температура тіста	26 °C
Бродіння	40 хв в умовах цеху
Поділ	поділити тісто на порційні шматки по 0,150 кг
Попередня вистійка	30 хв

Формовка	заформувати у вигляді міні багета біля 20 см
Кінцева вистійка	60-70 хвилин за температури 35 °C та 75%
Температура випічки	235-225 °C- подова піч, з парозволоженням
Час випічки	14 хв

ІНГРЕДІЄНТИ PURATOS

4100276 O-tentic Durum	10*1 кг
------------------------	---------

БЕЙГЛ З ПРОРОЩЕНИМ ЖИТОМ



ІНГРЕДІЄНТИ

	%	г	г
Загальна кількість борошна	100	1000	3000
Борошно пшеничне	100	1000	3000
Сіль	2,2	22	66
Солод житній ферментований	1	10	30
Цукор	5	50	150
ПоліпшувачІntenс Пураслім	1	10	30
Софтгрейн Пророщене Жито	20	200	600
Закваска суха О-Тентік Дурум	3	30	90
Вода	60	600	1800
ВСЬОГО ТІСТА		1922	5766
ВАГА ТІСОВОЇ ЗАГОТОВКИ, г		110	110
КІЛЬКІСТЬ ТІСОВИХ ЗАГОТОВОК		17	52

ТЕХНОЛОГІЧНІ ПАРАМЕТРИ

Заміс	6 хвилин на 1 швидкості - 10-12 хвилин на 2 швидкості
Температура тіста	26 °C
Бродіння	бродіння 15-20 хвилин

Поділ	поділити на порційні шматки вагою 110 г, сформувати виріб круглої форми
Кінцева вистійка	70-60 хвилин, при температурі 35 °C та 75% вологості.
Декор	посипати декором кукурудзяним
Температура випічки	240-220 °C- подова або ротаційна піч, з пароволоженням
Час випічки	15 хвилин - подова піч

ІНГРЕДІЄНТИ PURATOS

4100276	O-tentic Durum / О-тентік Дурум	металіз. мішок 1 кг
4008017	Солод житній ферментований	25 кг пап. Мішок
4024212	Поліпшувач Intense Puraslim/ Іntenс Пураслім	15 кг пап.мішок
4022073	Softgrain Sproutgrain Rye	12 кг карт. коробка

УКРАЇНСЬКИЙ СИМІТ



ІНГРЕДІЄНТИ

	%	г	г
Загальна кількість борошна	100	1000	3000
Борошно пшеничне в/г	98	980	2940
Клейковина пшенична суха	2	20	60
Олія рослинна рафінована	3	30	90
Цукор-пісок	2	20	60
Сіль	2	20	60
Поліпшувач Дабл Бейк Рустік	1,5	15	45
Закваска суха О-Тентік Дурум	3	30	90
Вода	56	560	1680
Суша Суміш G&S Декор Часниковий			
ВСЬОГО ТІСТА		1675	5025
ВАГА ТІСОВОЇ ЗАГОТОВКИ, г		90	90
КІЛЬКІСТЬ ТІСОВИХ ЗАГОТОВОК		18	55

ТЕХНОЛОГІЧНІ ПАРАМЕТРИ

Заміс	4 хвилини на 1 швидкості - 10-12 хвилин на 2 швидкості
Температура тіста	27 °C

Бродіння	бродіння 15-20 хвилин
Поділ	поділити на порційні шматки вагою 45 г, сформувати виріб з двох джгутів, переплести, посипати часниковим декором
Кінцева вистійка	40-50 хвилин, при температурі 35 °C та 75% вологості.
Температура випічки	230-220 °C- подова піч, з парозволоженням, 190 °C - ротаційна піч, з парозволоженням
Час випічки	14 хвилин - подова піч, 12 хвилин - ротаційна піч

ІНГРЕДІЄНТИ PURATOS

4100276	O-tentic Durum / О-тентік Дурум	металіз. мішок 1 кг
4027613	Суша Суміш G&S Декор Часниковий	10 кг пап. мішок
4011177	Поліпшувач Double Bake Rustic / Дабл Бейк Рустік	10 кг пап. коробка

Зерновий Вулкан



ІНГРЕДІЄНТИ

	%	г	г
Загальна кількість борошна	100	1000	3000
Борошно пшеничне	100	1000	3000
Сіль	2,2	22	66
Пророщені зерна жита (вологі)	30	300	900
Закваска суха О-Тентік Дурум	4	40	120
Вода	70	700	2100
Суха Суміш G&S Декор Вівсяний			
ВСЬОГО ТІСТА		2062	6186
ВАГА ТІСОВОЇ ЗАГОТОВКИ, г		800	800
КІЛЬКІСТЬ ТІСОВИХ ЗАГОТОВОК		2	7

ТЕХНОЛОГІЧНІ ПАРАМЕТРИ

Заміс	6 хвилин на 1 швидкості - 10-12 хвилин на 2 швидкості
Температура тіста	26 °C
Бродіння	бродіння 15-20 хвилин
Поділ	поділити на порційні шматки вагою 110 г, сформувати виріб круглої форми
Кінцева вистійка	70-60 хвилин, при температурі 35 °C та 75% вологості.

Декор	посипати декором кукурудзяним
Температура випічки	240-220 °C- подова або ротаційна піч, з парозволоженням
Час випічки	15 хвилин - подова піч

ІНГРЕДІЄНТИ PURATOS

4100276	O-tentic Durum / О-тентік Дурум	металіз. мішок 1 кг
4008017	Солод житній ферментований	25 кг пап. Мішок
4024212	Поліпшувач Intense Puraslim/ Іntenс Пураслім	15 кг пап.мішок
4022073	Softgrain Sproutgrain Rye	12 кг карт. коробка

АЛЖИРСЬКИЙ З ІНЖИРОМ



ІНГРЕДІЄНТИ	%	г	г
Загальна кількість борошна	100	1000	3000
Борошно пшеничне	100	1000	3000
Клейковина	1	10	30
Сіль	2,3	23	69
Вода	70	700	2100
Закваска суха О-Тентік Дурум	4	40	120
Інжир сушений	20	200	600
ВСЬОГО ТІСТА		1973	5919
ВАГА ТІСОВОЇ ЗАГОТОВКИ, г		450	450
КІЛЬКІСТЬ ТІСОВИХ ЗАГОТОВОК		4	13

ТЕХНОЛОГІЧНІ ПАРАМЕТРИ

Заміс	6 хвилин на 1 швидкості - 10-12 хвилин на 2 швидкості
Температура тіста	26 °C
Бродіння	бродіння 40-50 хвилин
Поділ	поділити на порційні шматки вагою 450 г, сформувати виріб
Кінцева вистійка	70-60 хвилин, при температурі 35 °C та 75% вологості.

Декор	зробити розріз перед посадкою
Температура випічки	240-220 °C- подова або ротаційна піч, з парозволоженням
Час випічки	24-25 хвилин - подова піч

ІНГРЕДІЄНТИ PURATOS

4100276 O-tentic Durum / О-тентік Дурум

металіз. мішок 1 кг

