Tartaruga

2025.08.06



Przygotowanie ciasta: **Bułki Tartaruga**

NAZWA PRODUKTU	ILOŚĆ Kg	
Mąka Pizza Time typ 00	9.750	malmon
Eden Malz Cool	0.300	malmon
Pasta Madre Di Grano	**0.500**	BÖCKER
Drożdże	0.250	
Margaryna płynna	0.200	
Sól	0.250	
Woda	6.000	
Razem:	**17.250 kg**	

Wartości odżywcze w 100 g produktu:

Wartości odżywcze w:	100 g	*RWS
Wartość energetyczna	1073kJ 253 kcal	13.0 %
Tłuszcz	1.8 g	2.6 %
w tym kwasy tłuszczowe nas.	0.90 g	4.5 %
Węglowodany	51.0 g	19.5 %
w tym cukry	1.9 g	2.1 %
Błonnik	1.7 g	6.9 %
Białko	7.4 g	14.8 %
Sól	1.6 g	27.0 %

*Parametry wypieku oraz mieszania mogą się różnić w zależności od rodzaju pieca i mieszarki.

*Referencyjna wartość spożywcza dla przeciętnej osoby dorosłej (8400 kJ/2000 kcal)

Malmon | Trablice 65A | 26-624 Kowala | NIP: 948 150 39 94
Magazyn/Biuro: Mroczków Gościnny 52C | Opoczno 26-300 | T: 44 75 42 456| @: info@malmon.eu | www.malmon.eu

malmon
1998
powody do wypieków

R E C E P T U R A



Tartaruga

2025.08.06

PARAMETRY CIASTA:		
Temperatura ciasta	22°C	
Czas mieszania	I bieg: 5 min	II bieg: 7 min
Czas leżakowania	45 min	
Naważka kęsa ciasta	0.100 kg	

PARAMETRY GAROWNI:	
Temperatura:	25°C
Wilgotność:	78%
Czas:	60 min

PARAMETRY WYPIEKU:	
Temperatura góra	185°C
Temperatura dół	185°C
Czas	18 min
Zaparowanie	250 ml
Zerwanie luftu	po 4 min

SKŁADNIKI: Mąka pszenna typ 00, woda, zakwas pszenny stabilizowany (zakwas, zmielone produkty pszenicy, woda, ocet winny, sól), Eden Malz Cool, sól, drożdże piekarskie, Masło 82%.

Wszystkie składniki ciasta dokładnie wymieszać w maszynie spiralnej 5 minut na wolnych obrotach oraz 5 minut na szybkich. Temperatura ciasta powinna wynosić 22-24°C. Odstawić ciasta na okres spoczynku na 45 min. Uformować bułki nadając im określony kształt i umieścić w komorze GUV na 60 min w temperaturze 25°C i wilgotności 78%. Wypiekać w temperaturze 185°C przez 18 min.

Malmon | Trablice 65A | 26-624 Kowala | NIP: 948 150 39 94
Magazyn/Biuro: Mroczków Gościnny 52C | Opoczno 26-300 | T: 44 75 42 456| @: info@malmon.eu | www.malmon.eu