

Szenvedéllyel
együtt



Ulmer Spatz

Tigris paszta

REMEK ÍZ, ROPOGÓS HÉJ

GRILLEZÜNK
MESTERFOKON

Szenvedéllyel
együtt

HELLÓ NYÁR! HELLÓ GRILLSZEZON!

GRILLSZEZON:
MÁJUSTÓL SZEPTEMBERIG

Kevés jobb dolgot tudunk elképzelni, mint egy kellemes nyári sütögetés, legyen szó húsokról vagy zöldségekről – a bagett, a ciabatta és társaik pedig tökéletes kiegészítők mellé. Sokszínű Tiger Paste® kínálatunkkal könnyedén varázsolhat az egyszerű alaptermékekből fűszeres látványosságokat, amelyek vonzzák a tekintetet, és egyértelműen kiemelik Önt a versenytársak közül!



KÉZMŰVES PÉKÁRUKHOZ ÉS ROPOGÓS FINOMSÁGOKHOZ



MEDITERRÁN

COUNTRY
CLASSIC



FÜSTÖS
BBQ



HAMAROSAN
GRANULÁTUM
FORMÁJÁBAN IS!



FEKETE
BORSSAL &
TENGERI
SÓVAL





Ulmer Spatz

TIGER PASTE® – AZ EREDETI!

VALÓDI ÉRTÉKEK AZ ÖN SIKERÉHEZ!

Emelje kínálatát a következő szintre, és profitáljon a maximális felhasználási rugalmasságból!

- **MAXIMALIS HATÉKONYSÁG:** Eszeerű munkafolyamatok az optimális homogenitásnak és állandó minőségnek köszönhetően.
- **HASZNÁLATRA KÉSZ:** Csak kenje fel... Csak süsse ki... Egyszerűen Prémium!
- **TEREMTSÉN KÜLÖNBSEGET:** Látványos megjelenés, amelyhez egyedülálló ízélmény társul.
- **NÖVELJE SIKERÉT:** Több hozzáadott érték, plusz erőfeszítés nélkül.

A siker még sosem volt ilyen egyszerű!!

KEDVET KAPTÁL KIPRÓBÁLNI A RECEPTEKET? MOST AKCIÓS ÁRON SZEREZHETED BE A HOZZÁVALÓKAT!

Tigris paszta - 5% kedvezménnyel (Borsos és Tengeri sós; Füstös BBQ; Mediterrán; Country Classic),

Pane Luciane mix - 8% kedvezménnyel

Mais Mix - 10% kedvezménnyel vásárolható.



Kérje termékminta csomagját képviselőinktől vagy nagykereskedőjétől.
A mintákat előre egyeztetés után tudjuk biztosítani!

Recept 20 db 100 g-os termékhez

FOCACCIA



Sütési idő



	Mennyiség	Termékkészítés
Tészta:		Az összetevőkből 2 perc lassú, 4 perc gyors fokozaton tésztát dagasztunk, majd 20 percig érni hagyjuk.
BL-55	1,100 kg	A tésztát 2,0 kg-ra feladjuk, gömbölyítjük. A tésztát 5 mm-es téglalapra nyújtjuk, sütőpapírra tesszük és 36°C-on 80%-os páratartalom mellett 1x letisztítjuk kelesztjük. Ujjunkkal benyomkodjuk, megenjünk Tigris pasztával. 36°C-on 80%-os páratartalom mellett 15 percig kelesztjük, majd 240°C-os kemencében gőz nélkül légkeveréssel 26-28 perc alatt készre sütjük.
Élesztő	0,050 kg	
Olívaolaj	0,020 kg	
Pane Luciane (mix)	0,300 kg	
Víz	0,850 kg	
Felületi dekoranyagok:		
Tigris Paszta – 4 féle változatban	0,022 kg	
Country Classic; Borsos és Tengeri sós; Mediterrán; Füstös BBQ;		
Összesen:	2,342 kg	



Recept 20 db 150 g-os termékhez

GRILL CSAVART



Sütési idő

	Mennyiség	Termékkészítés
Tészta:		Az összetevőkből 10 perc lassú, 2 perc gyors fokozaton tésztát dagasztunk, majd 2 órát érni hagyjuk. A tésztát kisbuzemi táblára borítjuk, tésztacsíkokat 0,18 kg-os darabokra osztjuk, középen megcsipjük és sütőpapírra vagy leválasztóval (Trennol F-180) kent kemence tesszük. felületét vékonyan meghintjük Tigris pasztával. Kelesztőben 36°C-on 80%-os páratartalom mellett 20 percig kelesztjük, majd 220°C-os kemencében vetjük és 20-28 perc alatt készre sütjük.
BL-55	1,700 kg	
Pane Luciane (mix)	0,420 kg	
Élesztő 0,050 kg	0,060 kg	
Víz	1,450 kg	
Felületi dekoranyagok:		
Tigris Paszta – 4 féle változatban	0,025 kg	
Country Classic; Borsos és Tengeri sós; Mediterrán; Füstös BBQ;		
Összesen:	3,665 kg	



Recept 10 db 250 g-os termékhez

GRILL BAGUETTE - KUKORICÁS - TIGRIS BAGUETTE



Sütési idő

MEDITER-
RÁN

Mennyiség

Termékkészítés

Tészta:

BL-55	1,480 kg
Mais Mix	0,250 kg
Élesztő 0,050 kg	0,075 kg
Só	0,025 kg
Víz	1,150 kg

Felületi dekoranyagok:

Tigris Paszta - 4 féle változatban	0,100 kg
Country Classic; Borsos és Tengeri sós; Mediterrán; Füstös BBQ;	

Összesen:	3,292 kg
-----------	----------

Az összetevőkből 15 perc lassú fokozaton tésztát dagasztunk, majd 20-25 perc pihentetés után 0,28 kg-ra feldújuk. 10 perc pihentetés után baguetteket formázunk, szítás burgonyás-sütőpapírra vagy leválasztóval (Ricemon Trennwax-Spray) bélelt baguette tepsire tesszük, felületét vékonyan megkenjük a Tigris pasztával. 35°C-os kelesztőben 60-70%-os páratartalom mellett 30-40 percig kelesztjük. 220-230°C-os kemencében gőzzel telített légtérbe vetjük és 200-210°C-on 17-18 perc alatt készre sütjük.

FÜSTÖS BBQ VAGY
BORSSAL ÉS
TENGERI SÓVAL

FÜSTÖS
BBQ

FEKETE
BORS &
TENGERI SÓ

Recept 20 db 400 g-os termékhez

MILÁNÓI FLADENBROT



Sütési idő

Mennyiség

Termékkészítés

Tészta:

BL-55	4,600 kg
Élesztő 0,050 kg	0,160 kg
Pane Luciane (mix)	1,150 kg
Víz	3,100 kg

Felületi dekoranyagok:

Tigris Paszta - 4 féle változatban	0,050 kg
Country Classic; Borsos és Tengeri sós; Mediterrán; Füstös BBQ;	

Összesen:	9,060 kg
-----------	----------

Az összetevőkből 5 perc lassú, 3 perc gyors fokozaton tésztát dagasztunk, 20 percig érni hagyjuk, majd 0,6 kg-ra feldújuk. Gömbölyítjük, ismét 20 percig pihentetjük, tepszi tapadt rétgemattal. szórásigén keresztül vágunk és kitördeljük a tereszt sarant, kenőzere tesszük a felületét megkenjük Tigris pasztával. 35°C-on 80%-os páratartalom mellett 50-55 percig kelesztjük, majd 230°C-os kemencében gőzzel telített légtérbe vetjük és 210°C-on 25-28 perc alatt készre sütjük.

CSM Bakery Kft.

1239 Budapest, Ócsai út 5. Magyarország

Tel.: +36 30 192 5946

f X | www.csmingredients.com

www.theworldofbaking.com