

Deluxe Wiener

Fedtbaseret improver
til rullede deje



Forbedret
frisk- og
sprødhed

Kontinuerlig
og ensartet
kvalitet

Bruges på
frost, køl eller
ved direkte
dejføring

Deluxe Wiener

Konstant kvalitet og sprødhed til dine produkter

Deluxe Wiener er en fedtbaseret improver, som kan bruges til alle rullede deje. Du opnår en smidig dej med et perfekt opbag. Desuden giver Deluxe Wiener en fantastisk og konstant kvalitet til dine produkter og den kan køres over frost, køl eller ved direkte dejføring. Med Deluxe Wiener opnår du en stabilitet i dine produkter, samtidig med en forbedret friskholdenhed og sprødhed i dine bagte produkter. Prøv den f.eks. i dit wienerbrød, birkes og fastelavnsboller.



Deluxe Wiener

Bagemiddel i pastaform til rullede gærdeje.

Dosering: 12 %

Forpakning: 10 kg

Bäko varenummer: 214942

Forny dit wienerbrød

Wienerbrød i forskellige faconer og med et utal af smagsvarianter trender i øjeblikket. Prøv f.eks. at ændre på faconen eller tilføj en ny smag, som f.eks. Topfil Citrus. Forbrugerne er vilde med nye faconer og smage, og deler det flittigt på Sociale medier, hvilket giver dig gratis reklame.



KLASSISK WIENERBRØD

Ingredienser	
Wienerdej:	
Hvedemel	2312 g
Gær	139 g
Æg	416 g
Isvand	809 g
Sapore Fidelio	46 g
Deluxe Wiener	277 g
Mimetic Primeur 5 %	2000 g
Borgmestermasse:	
Franchipan	1000 g
Vand	300 g
Sukker	1000 g
Smør	1000 g
Fyldning:	
Borgmestermasse	6 g
Topfil Hindbær 35 %	15 g

Metode	
Æltetid	4 min.
Dejtemperatur	10-11 °C
Hviletid 1	Dejen rulles 3 x 3 direkte.
Vægt	60 g
Hviletid 2	20 min. på frost.
Opslåning	Rulles ned på 7 mm og skæres ud i 8 x 8 cm.
Rasketid	45-60 min., 30 °C, 80 % RH.
Dekoration før bagning	Stryges med Sunset Glaze .
Ovntemperatur	220-230 °C.
Bagetid	14-17 min.
Dekoration efter bagning	Pynt med Puratos White Icing tilsat lidt rød farve.



MODERNE WIENERBRØD

Ingredienser	
Wienerdej: Se opskrift ovenfor.	
Hindbærskum:	
Whippak	1000 g
Topfil Hindbær 50 %	150 g
Dekoration:	
Ring af linsedej på 2 mm	Tilpas
Belcolade Selection Blanc	Tilpas
Belcolade Selection Noir	Tilpas
Friske hindbær	Tilpas
Hindbærstøv	Tilpas

Metode	
Æltetid, dejtemperatur og hviletid 1	Se opskrift ovenfor.
Opslåning	Rulles ned på 5 mm og stikkes ud i Ø10 cm.
Rasketid	45-60 min., 30 °C, 80 % RH.
Dekoration før bagning	Stryges med Sunset Glaze .
Ovntemperatur	220-230 °C.
Bagetid	14-17 min.
Efter bagning	Toppen skæres af. Pisk Whippak til en cremet skum og tilsæt Topfil Hindbær. Fordel noget skum på toppen og kom en ring af linsedej ovenpå. Lav et chokoladegitter af Belcolade og skær ud i ønsket størrelse.
Dekoration	Pynt med hindbærstøv, friske hindbær og et chokoladegitter.



Der er altid en god grund til at spise

Wienerbrød

Bäko varenummer:

Belcolade Selection Blanc	215169
Belcolade Selection Noir	215170
Deluxe Wiener	214942
Frachipan	200038
Mimetic Primeur 5 %	382017
Sapore Fidelio	213056
Topfil Hindbær 35 %	215436

Du er altid velkommen til at kontakte din Puratos eller Bäko konsulent, hvis du har spørgsmål eller brug for hjælp.