



TASTE Factory

Ферментаторы для закваски

RU

Жидкая закваска?

Что такое натуральная закваска для хлеба?

Полужидкое тесто с равными долями воды и муки подвергается естественной ферментации. В результате этого процесса образуются улучшающие вкус кислоты, появляется пористость; такой хлеб также будет лучше храниться.

Натуральная закваска не содержит ни биологических разрыхлителей, ни соли, ни каких-либо добавок.

Полужидкое состояние обеспечивает преобладание молочной кислоты над уксусной. Сначала для получения основы закваски нужно использовать ржаную или белую ячменную муку для облегчения процесса естественной ферментации. Затем закваску можно освежить добавлением пшеничной муки (белизна 180—200, зольность 0,55—0,6).

Зачем использовать ферментатор закваски?

Ниже перечислены основные характеристики машины.

Кювета из нержавеющей стали и лопатки, обеспечивающие замешивание теста из воды и муки.

Верхняя крышка с герметичным уплотнением служит как для консервации материнского теста, так и для ферментации, способствуя образованию молочной кислоты, поскольку брожение происходит в анаэробной среде.

Программирующее устройство позволяет измерять время, температуру созревания и температуру блокировки.

Качественная материнская закваска обеспечит замечательный конечный продукт!

Преимущества натуральной закваски



Для замеса:

- сокращение времени замеса;
- уменьшение окисления теста, улучшение вкуса хлеба.



Для внешнего вида и вкуса хлеба:

- увеличение в объеме в первые минуты выпекания;
- улучшение качества поджаристой корочки;
- улучшение пористости мякиша;
- золотистый цвет и тонкая хрустящая корка;
- менее выраженная кислинка;
- улучшение характеристик хранения, а также более влажный и мягкий мякиш;
- возможность настоящей индивидуализации продукта и развитие настоящей вкусовой самобытности.

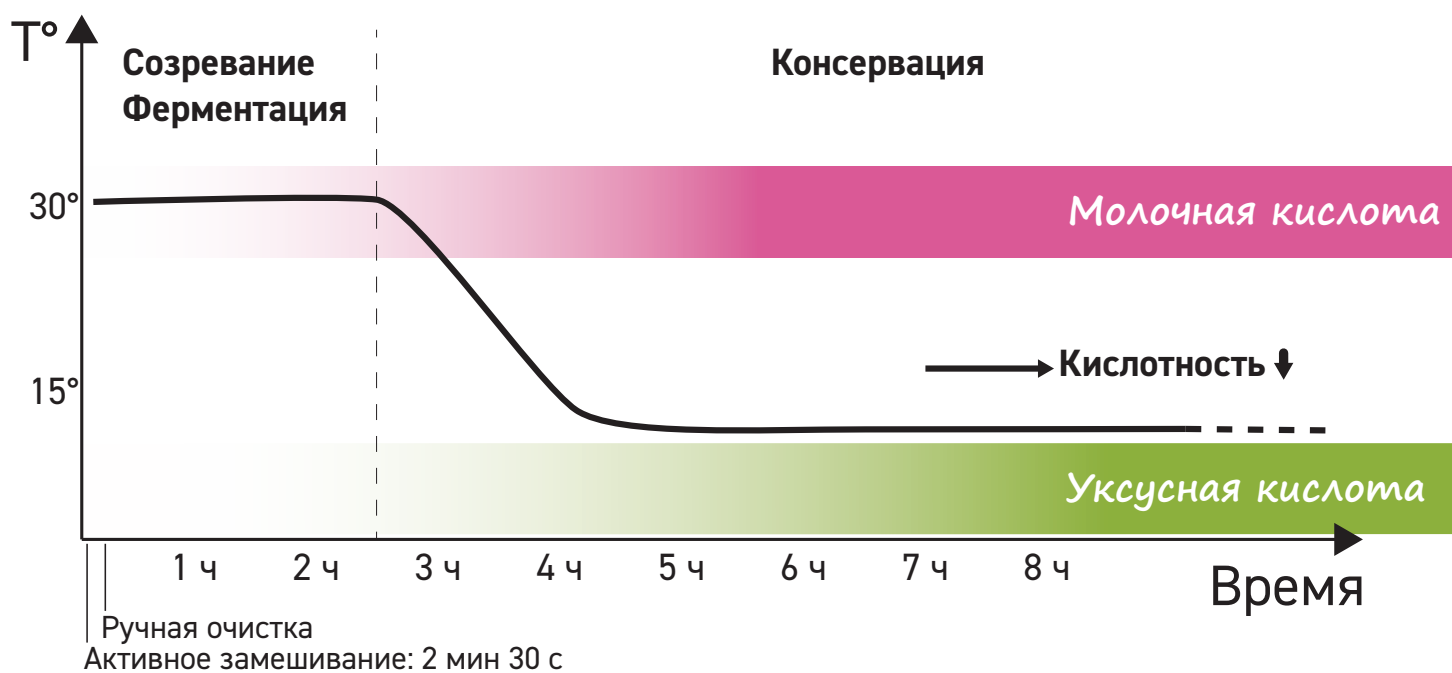
3 этапа развития закваски: Замешивание / Созревание / Консервация

Натуральная жидкая закваска образуется в результате самопроизвольной ферментации смеси воды и муки (50%/50%) при температуре окружающей среды 28–30° С.

При использовании муки с большим содержанием отрубей процесс запуска ускоряется (72 часа).

Смысл ферментации заключается в получении молочных и уксусных кислот и дрожжей для подъема теста и придании ему определенного аромата. Также благодаря ферментации хлеб становится более удобоваримым.

После начала ферментации нужно ежедневно добавлять муку и воду в равных пропорциях, чтобы не нарушить баланс бактерий.



- Жидкая закваска — это естественная ферментация, способствующая образованию молочной кислоты, тогда как густая закваска способствует образованию уксусной кислоты.
- Такая ферментация происходит благодаря культуре клеток, присутствующих в воздухе в естественном состоянии.
- Селекция клеток происходит сама собой благодаря предоставленному «питанию»: муке.
- Мука с высокой зольностью (тип 80) способствует ферментной активности закваски и придает хлебу ароматность.
- **Внимание!** Использование муки с очень высокой зольностью (тип 150) может сократить развитие хлеба.

Это просто вопрос количества

Мы разработали машины с 3 разными объемами, так как у разных людей разные потребности.

TRADILEVAIN TL40

TRADILEVAIN TL105

TRADILEVAIN TL220



1000	100	150	200	250	300	350
800	80	120	160	200	240	280
500	50	75	100	125	150	175
400	40	60	80	100	120	140
300	30	45	60	75	90	105
250	25	37,5	50	62,5	75	87,5
200	20	30	40	50	60	70
150	15	22,5	30	37,5	45	52,5
100	10	15	20	25	30	35
50	5	7,5	10	12,5	15	17,5
	10%	15%	20%	25%	30%	35%
	Белые сорта			Особые сорта		

кг муки ежедневно

TRADILEVAIN TL40



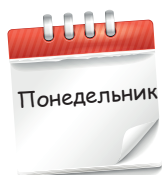
TRADILEVAIN TL105



TRADILEVAIN TL220



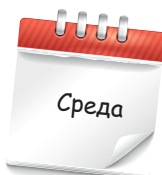
Как создать собственную закваску?



Мука на каменных жерновах (тип 80):	1000 кг
Температура воды около 30° С:	2000 кг
<hr/>	
Итого	3000 кг

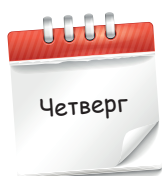
Замешать муку и воду в емкости, чтобы получить жидкую кремообразную массу, и оставить бродить при температуре около 30° С. Периодически перемешивать в течение 48 часов для начала самопроизвольной ферментации.

В конце первого дня появляются небольшие пузырьки.



Основа материнской закваски:	3000 кг
Мука (тип 80):	1500 кг
Температура воды около 30° С:	1500 кг
<hr/>	
Итого	6000 кг

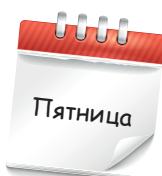
Добавить муку (тип 80) и воду в молодую материнскую закваску и перемешать перед новым брожением, которое должно происходить в течение 24 часов в прежних условиях. **Время от времени помешивать.**



Забрать около половины материнской закваски (6000 – 3500 = 2500 кг)

Основа материнской закваски:	2500 кг
Мука (тип 80):	2500 кг
Температура воды около 30° С:	2500 кг
<hr/>	
Итого	7500 кг

Добавить муку (тип 80) и воду в молодое материнское тесто и перемешать перед брожением, которое должно происходить в течение 24 часов в прежних условиях. **В это время материнское тесто начинает проявлять легкую активность.**



Забрать около половины материнской закваски (7,500 – 5,000 = 2500 кг)

Основа материнской закваски:	2500 кг
Мука (тип 80):	2500 кг
Температура воды около 30° С:	2500 кг
<hr/>	
Итого	7500 кг

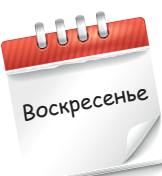
Добавить муку (тип 80) и воду в молодое материнское тесто и перемешать перед брожением, которое должно происходить в течение 24 часов в прежних условиях.



Забрать 5 кг материнской закваски (7500 – 5000 = 2500 кг)

Основа материнской закваски:	2500 кг
Мука (тип 80):	2500 кг
Температура воды около 30° С:	2500 кг
<hr/>	
Итого	7500 кг

В это время в материнском тесте начинает наблюдаться активность, которая, однако, еще недостаточна для того, чтобы его можно было использовать. Поэтому необходимо снова добавить муку (тип 80) и воду в материнское тесто и смешать перед брожением в этот раз в течение 14–16 часов, а также периодически перемешивать перед охлаждением при температуре 10° С в течение оставшегося времени.



Основа материнской закваски:	7500 кг
Мука (тип 80):	7500 кг
Температура воды около 30° С:	7500 кг
<hr/>	
Итого	22 500 кг

Сделать все как всегда и оставить на 12 часов для ферментации перед охлаждением при температуре 10° С. На следующий день это материнское тесто можно будет использовать без проблем. Однако **нужно будет подождать еще около 15 дней, чтобы материнское тесто стало идеальным.**

Как освежить закваску?

Если уровень закваски минимальный или если слишком долго наблюдался период бездействия (около 72 часов), необходимо освежить, то есть подживить, закваску новыми ферментами.

Пример для TL 40

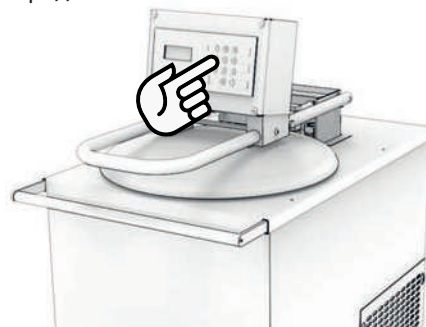
1

Загрузить ингредиенты.



2

Запустить цикл замешивания:
продолжительность – 2 мин 30 с.



3

Тщательно почистить края силиконовой лопаткой.



4

Запустить цикл созревания.



Как ежедневно ухаживать за закваской?

Поскольку закваска остается натуральным продуктом, предлагаем вашему вниманию небольшой справочник по различным наблюдаемым явлениям с объяснением их причин и вариантами решения.

Явление	Причина	Решение
Закваска малоактивная Закваска без ароматов	Недостаточно материнской закваски при освежении	Увеличить долю материнской закваски
	Недостаточный период созревания	Увеличить период созревания
	Слишком низкая температура созревания (< 25° С)	Увеличить температуру при освежении (30° С)
	Мука со слишком низким содержанием минеральных веществ	Использовать муку с более высокой зольностью (тип...)
	Слишком много освежения в течение одного дня	Сократить количество освежений в день
У закваски кислый привкус	Слишком большой процент материнской закваски относительно муки и воды	Разделить процент материнской закваски на 2 Добавить 10–20 г меда на кг муки
	Недостаточно освежения (продолжительность консервации более 48 часов)	Освежать чаще
	Слишком низкая температура консервации (< 10° С)	Увеличить температуру консервации

Рассказывает он



Я работаю с Tradilevain для приготовления жидкой закваски вот уже более 25 лет. Я сотрудничал по этому проекту с самого начала, чтобы разработать ферментатор, который позволил бы соблюсти три основных принципа хлебопекарного производства: гигиену, постоянство и простоту. Разрабатывать машину в качестве пекаря — это значит прежде всего поставить себя на место других пекарей со всего мира, чтобы не разочаровать их и подарить им машину, позволяющую улучшить качество хлеба, где бы они ни находились. Я думаю, что в этом и заключается наш вклад в разработку ферментатора Tradilevain. И что мы и в дальнейшем будем продолжать работать над его усовершенствованием.

Кристоф Зюник
(Christophe Zunic)

Для дальнейшего продвижения

PANIFORM



Делитель-формовщик Paniform — идеальный спутник Tradilevain.

Делитель-формовщик Paniform, оборудованный посыпателем муки для кюветы Easyflour, автоматическим режимом Fullmatic, системами быстрой блокировки держателя решетки Easylock и эргономичной смены решетки Click & Cut, является новейшей машиной для максимальной диверсификации продукции и эффективного управления производством.

В дополнение к ферментатору Tradilevain вы можете также получить передвижную тумбочку Mobilo, специальную тележку для баков и наш каталог, в котором представлены более 100 различных моделей решеток.



Гарантия распространяется на все детали машины, включая электронные компоненты.

Гарантия не распространяется на расходные материалы.

За дополнительной информацией просьба обращаться к Дистрибьюторам.

info.ru@jac-machines.com

Тел.: +7 495 621 7045

www.jac-machines.com

ООО «ЖАК»

105062, Россия, г. Москва, ул. Покровка, д. 29