



ORKLA FOODS ROMANIA
Pentru oameni, cu pasiune!

Selecta



Baking Experts Team



Selecta

margarine pentru foitaje

Brand-ul SELECTA reunește o gamă de margarine 100% vegetale, dedicate preparării foitajelor cu drojdie (croissant, danez), sau fără drojdie (franțuzesc).

Calitatea margarinei, calitatea făinii și respectarea etapelor de preparare sunt cele 3 condiții de bază pentru obținerea unui foitaj excepțional. Margarinele SELECTA vă asigură una dintre ele.

RECOMANDĂRI DE UTILIZARE

Pentru a obține rezultate maxime atunci când folosiți margarina SELECTA la fabricarea foitajelor, vă recomandăm să:

- temperați margarina la 18-20 °C , timp de 24 h, înainte de utilizare (dacă margarina este prea tare, va rupe aluatul la foitare; dacă este prea moale, va curge din aluat, calitatea foitajelor fiind compromisă din start)
- corelați consistența aluatului cu consistența margarinei
- nu amestecați margarina cu făina; datorită plasticității sale deosebite, margarina poate fi modelată ușor cu mâna sau folosind ambalajul original.

Sortimente	% Grăsime	Aromă	Ambalare
SELECTA PRACTIC	70	Unt	10 kg net = 5 plăci x 2 kg
			20 kg net = 8 calupuri x 2.5 kg
SELECTA	80	Unt	20 kg net = 8 calupuri x 2.5 kg
			640 kg net = 64 calupuri x 10 kg (ambalaj colectiv; calupurile sunt așezate pe paleți)
SELECTA	80	Unt	10 kg net = 5 plăci x 2 kg

DOZE RECOMANDATE

Cantitățile de margarină se raportează la masa de aluat:

- 20-30 % pentru foitajele cu drojdie
- 40-60 % pentru foitajele fără drojdie

REȚETE RECOMANDATE

Rețeta Croissant

Făină	2000 g
Apă (4-6°C)	~1100 g
Zahar	100 g
Sare	30 g
Lapte praf	160 g

Drojdie 100 g

Total aluat 3490 g
SELECTA 875 g

Mod de lucru

Puneți în cuva mixerului toate ingredientele, mai puțin margarină.
Malaxare: 4 min. lent / 4-5 min. rapid (mixer spirală)
Temperatură aluat : 16-18 °C
Relaxare aluat: 5-10 min.
Turare: 2x3 + ½ x 3 . Acoperiți aluatul cu folie de plastic pentru a evita uscarea acestuia.
Relaxare în frigider 15-20 min.
Turare ½ x 3 și întindere foaie până la o grosime de 3.5 mm.
Tăiați triunghiuri de aluat la dimensiunea dorită (pentru a se rula triunghiul de 3 ori, înălțimea sa tb. sa fie dublul bazei) .
Așezare pe tavi. Ungere cu ou.
Dăspire: 30-32 °C / 75 % RH / 45-50 min.
Coacere: 210-220 °C / 10-12 min.



Baking Experts Team