

Pšeničná mouka RUCHMEHL PFAHNL

Mouka Ruchmehl se vyznačuje vysokou vazností, a tím je velice vhodná na výrobu pšeničného kvasu a pšeničného omládku. Vyznačuje se vysokým obsahem mokrého lepku (33–36 %), vysokým stupněm vymletí (popel 1,1-1,4 % a tedy Typ 1 100–1 400), přidáním jemné namletých obalových částí zrna. Tyto obalové vrstvy příznivě ovlivňují nutriční hodnotu a zlepšují trávení.



Pekařské centrum Pfahnl v Litomyšli

Dobré, křupavé, tradiční od firmy PFAHNL

Určitě se mnou budete souhlasit, že kvalita pekařských produktů na českém trhu je velmi vysoká. A když k tomu přidáme tu obrovskou rozmanitost, tu obrovskou šíři sortimentu, zdá se, že máme všechno. A přesto hledáme a zkoušíme pořád něco nového.

Ve firmě Pfahnl se již několik let věnujeme technologii prodlouženého zrání či jinak technologii prodlouženého kynutí. Nejvíce se tomuto tématu věnuje náš technolog Daniel Hebký, který vytváří řady produktů pod společným motto: „**JÍT SVOU CESTOU**“. Tento krásný návrat k původní technologii, ovšem za využití nejmodernějších dnešních zařízení, přináší produkty, které nemají na trhu konkurenci. Pro tyto produkty je význam slov **DOBŘÉ, KŘUPAVÉ, TRADIČNÍ** beze zbytku naplněn.

V našem **pekařském školícím centru v Litomyšli** vám ukážeme mnoho variant pečiva či chleba napečeného technologií prodlou-

ženého zrání. Můžete si sami prakticky vyzkoušet různé doby zrání těsta. Dvanáct až šestnáct hodin či dokonce více, např. až 36 hodin. Vyzkoušíte si technologii, kdy zraje těsto v přepravkách či necháte zrát již natvarované produkty. Naučíte se nechat správně odpočinout klonek po vytažení z chladicího boxu a nakonec ho správně dopečete.

Vyhodnotíte si sami pekařské produkty s moukami, směsmi a přípravky firmy PFAHNL, které používáme pro technologie prodlouženého zrání:

- ✓ směs Pastevecký chléb, do které je přidán pro zvýraznění chuti sušený pšeničný kvas a dále jogurtová kultura
- ✓ vícezrná směs CUVÉE – obsahuje pro zdůraznění chuti dokonce směs kvasů
- ✓ běžné či speciální mouky PFAHNL – jedním příkladem speciální mouky je **pšeničná mouka RUCHMEHL** s vysokým obsahem lepku, vysokým popelem, vysokou vazností a s velmi příznivými nutričními hodnotami.
- ✓ dobrou zpracovatelnost těsta, velký objem, barvu a vláčnost pekařského produktu zajistí kvalitní **celozrná pšeničná mouka PFAHNL speciál**. Celozrná mouka speciál obsahuje nutričně hodnotné látky, je vhodná pro všechny druhy chleba a pečiva.
- ✓ zlepšující přípravek PANE RUSTIKO s dávkováním do 4 % pro milovníky francouzských baget a bílých chlebů

Ze všech těchto produktů pečeme bagety, různě natvarované uzle, chleby apod.



Pekařské produkty si můžete v Litomyšli vyrobit od úplného začátku až po finální upečení. Nebo si v našem pekařském centru produkty natvarujete, zchládíte, zastabilizujete a odvezete je. Ve své pekárně či na Vašem prodejním místě pak dopečete. Zaučíme Vaše pekaře, vše si prakticky vyzkouší, technologii prodlouženého zrání budou znát do všech detailů. Pokusíme se vyvinout produkt na Vaše individuální přání, připravíme Vám rádi seminář na právě to Vaše téma, na to téma, které právě řešíte či o něm přemýšlíte. Budeme se na Vás těšit v Litomyšli.

Dle našeho názoru a našich zkušeností patří do receptů prodlouženého zrání v každém případě pšeničný omládek. S firmou PFAHNL máme dvě možnosti:

1. Stabilizovaný omládek HEMATRONIC (viz Výrobek pšeničného omládku HEMATRONIC)
2. Sypký produkt STARTÉR CL pro jednoduchou přípravu stabilního omládku

Výrobek pšeničného omládku HEMATRONIC

Jedná se o princip výroby pšeničného omládku, který je po vyzrání celý den teplotně stabilizovaný a po celý den připravený k použití při výrobě těsta. K dispozici máme jeden výrobek, který si můžete za poplatek zapůjčit. A tím vyzkoušet na Vašem provozu, co Vám pšeničný omládek přinese.

Startér CL (č. zb.: DE00815825) = sypký produkt pro výrobu pšeničného omládku

Produkt **STARTÉR CL** Vám pomůže vyrobit rychle a jednoduše pšeničný kvas. Pšeničný kvas zajistí pekařským produktům příjemnou jemnou kyselinku a prodlouženou trvanlivost.



Výrobek pšeničného omládku Hematronic

Závěrem k prodlouženému zrání: Zpracované technologické postupy (od míchání těsta, dodržování teplot, zrání těsta, kdy tvarovat, jak chladit, jak aklimatizovat a nakonec jak v největší kvalitě upéct) jsou zpracované na celý běžný sortiment. Samozřejmostí je strojní zpracování. Pekařské produkty napečené technologií prodlouženého zrání jsou velmi stabilní, s výraznou chutí a vůní, s velmi vláčnou a šťavnatou střídkou.

Za „zážitek“ z produktu upečeného technologií dlouhého zrání je zákazník ochoten zaplatit opravdu vysoké částky.

Ing. Miroslav Lipavský
PFAHNL Backmittel, spol. s r.o.



Vyrábíme a dodáváme pekařské směsi a suroviny, dodáváme stroje a technologie do pekáren a cukráren. Provozujeme vlastní pekařské školicí centrum.

Pastevecký chléb CL

Tradiční chléb

Typickou chuť a dlouhou vláčnost zaručuje přidání sušený kvas a jogurt. Prodloužené zrání těsta vytváří krásně pórovitou měkkou střídku.