



Hefesoft, kvalitātes uzlabotājs visiem kviešu miltu maizes izstrādājumiem

Universāls produkts visām rauga mīklām

Bez problēmām var ātri pagatavot lieliskus konditorejas izstrādājumus savai tirdzniecības vietai: plātismaizes, maizi, smalkmaizītes, izmantojot mūsu Hefesoft maisījuma koncentrātu rauga mīklas izstrādājumu cepšanai. Ar Hefesoft konditorejas izstrādājumiem ir mīksts un maigs mīksts, tiem raksturīgs liels apjoms. Tas ir piemērots profesionāļiem, kuriem patīk strādāt ātri un vienkārši.



Hefesoft

Preces nr.: 1498310
Iepakojums: 10,0 kg kārba

Produkta priekšrocības:

- Pievienotā vērtība – ar mazāku svaru, iegūstam lielāku izstrādājuma apjomu.
- Speciālā maisījuma koncentrācija dod iespēju daudzveidīgam un plašam pielietojumam.
- Mīklas var individuāli aromatizēt, piemēram, pievienojot Caribia (ruma esenci), Combani (vaniļas esenci), Sicilia (citronu esenci) vai iesalu.
- Izstrādājumi saglabā svaigumu vairākas dienas.
- Piemērots visiem mīklas gatavošanas veidiem un āukstuma tehnoloģiju pielietošanai, kā arī mīklas apstrādei iekārtās.



Piena maizītes

120 gb



Rauga mīkla

- 4,770 kg 550.tipa kviešu milti
 - 0,145 kg **Hefesoft**, kvalitātes uzlabotājs
 - 0,470 kg cukurs
 - 0,800 kg sviests vai margarīns
 - 0,240 kg raugs
 - 0,340 kg olas
 - 0,085 kg sāls
 - 1,870 kg ūdens, auksts
 - 0,295 kg piena pulveris
 - 0,040 kg **Butter-Sahne-Aroma**, sviesta-krējuma esence
- ▶ Mīcīšana spirālveida mīcītājā: 4 + 7 minūtes
Mīklas temperatūra: 25 - 27 °C
Mīklas atpūta: 15 minūtes
Mīklas bumbiņu raudzēšana: 10-15 minūtes

Gatavošana

- ▶ Rauga mīklu sadala pa 2,100 kg noapaļo.
- ▶ Dalītājā mīklu sadala 30 gabaliņos.
- ▶ Saliek uz plātīm un raudzēšanas kamerā uzraudzē.
- ▶ Uzrūgušas apziež ar olu un cep.

Cepšana

Plauktu krāsns

- ▶ Cepšanas temperatūra: apm. 210 °C
- ▶ Cepšana – bez tvaika
- ▶ Cepšanas laiks: apm. 10 minūtes

Konvekcijas krāsns:

- ▶ Cepšanas temperatūra: apm. 210 - 200 °C
- ▶ Apcepšana ar aizvērtu krāsns vārstu
- ▶ Tvaiks – apm. 0,6 litri
- ▶ Cepšanas laiks: apm. 9 minūtes,

Saldie radziņi

30 gb



Rauga mīkla

2,100 kg Rauga mīkla (**Hefesoft**)
[skatīt pamatrecepti]

Pildījums

- 0,375 kg sviesta tauki, mīksti
- 0,375 kg pārļu cukurs

- ▶ Samaisīt un katrā radziņā ietin apm. 25 g.

Gatavošana

- ▶ Pirms dališanas noapaļoto mīklas gabalu uzraudzē apm. 15 minūtes.
- ▶ Dalītājā mīklu sadala 30 gabaliņos.
- ▶ Mīklu katram radziņam uzrullē apm. 20 cm garumā.
- ▶ Uzliek pildījumu un satin radziņa formā.
- ▶ Saliek uz plātīm un raudzēšanas kamerā uzraudzē.
- ▶ Uzrūgušus apziež ar olu un cep.

Cepšana

Plauktu krāsns

- ▶ Mīklas temperatūra: apm. 24 – 26 °C
- ▶ Cepšanas temperatūra: apm. 210 °C
- ▶ Cepšanas laiks: apm. 10 minūtes

Konvekcijas krāsns:

- ▶ Cepšanas temperatūra: apm. 210 - 200 °C
- ▶ Apcepšana ar aizvērtu krāsns vārstu
- ▶ Tvaiks – apm. 0,6 litri
- ▶ Cepšanas laiks: apm. 9 minūtes

Roziņu / šokolādes / kraukšķīgās maizītes

120 gb



Rauga mīkla

- 4,500 kg 550.tipa kviešu milti
- 0,135 kg **Hefesoft**, kvalitātes uzlabotājs
- 0,675 kg cukurs
- 0,810 kg sviests vai margarīns
- 0,360 kg raugs (rauga daudzums jāpielāgo uzņēmuma darba procesam)
- 0,630 kg olas
- 1,400 kg -1,550 kg ūdens, auksts (ūdens daudzums jāpielāgo miltu kvalitātei)
- 0,080 kg sāls
- 0,050 kg **Butter-Sahne-Aroma**, sviesta aromāts
 - ▶ Mīcīšana spirālveida mīcītājā: 4 + 7 minūtes
 - Mīklas temperatūra: 25 - 27 °C
 - Mīklas atpūta: 15 minūtes
 - Mīklas bumbiņu raudzēšana: 10-15 minūtes

Roziņu / šokolādes maizītēm

- 1,700 kg rozīnes, izmērcētas vai
- 1,250 kg šokolādes gabaliņi (atdzesēti)
 - ▶ Pievieno mīklas mīcīšanas beigās.

Kraukšķīgajām maizītēm

- Kraukšķīgais maisījums**
- 0,170 kg **Bienex**, medus griljāžas maisījums
- 0,140 kg mandeles
 - ▶ Labi samaisa un vienmērīgi uzber uz pannas, kas izklāta ar pergamentu.

Mīkstās pīnes

28 gb



Rauga mīkla

- 6,730 kg 550.tipa kviešu milti
- 0,200 kg **Hefesoft**, kvalitātes uzlabotājs
- 1,220 kg sviests vai margarīns
- 1,000 kg cukurs
- 0,460 kg raugs (rauga daudzums jāpielāgo uzņēmuma darba procesam)
- 0,930 kg olas
- 0,120 kg sāls
- 2,100 kg - 2,200 kg ūdens, auksts (ūdens daudzums jāpielāgo miltu kvalitātei)
 - ▶ Mīcīšana spirālveida mīcītājā: 4 + 7 minūtes
 - Mīklas temperatūra: 25 - 27 °C
 - Mīklas atpūta: 15 minūtes
 - Mīklas bumbiņu raudzēšana: 10-15 minūtes

Gatavošana

- ▶ Pēc mīklas atpūtas sadala to gabaliņos pa 150 g.
- ▶ Katru gabaliņu izrullē apm. 30 cm garās standziņās un no 3 gabaliņiem sapin pini.
- ▶ Saliek uz plātīm.
- ▶ Raudzēšanas kamerā uzraudzē.
- ▶ Uzrūgušas apziež ar olu.
- ▶ Cep.

Cepšana

- ▶ Cep, kad uzraudzētas par ½ līdz ¾ no maksimālā raudzēšanas laika. **Plauktu krāsns:**
- ▶ Cepšanas temperatūra: apm. 180 °C
- ▶ Cepšana – bez tvaika
- ▶ Cepšanas laiks: apm. 20 - 25 minūtes.

Konvekcijas krāsns:

- ▶ Cepšanas temperatūra: apm. 185 °C
- ▶ Cepšanas laiks: 1,5 minūtes
- ▶ Turpina cepšanu: apm. 165 °C
- ▶ Cepšanas laiks: 22 minūtes
- ▶ Turpina cepšanu: apm. 170 °C
- ▶ Cepšanas laiks: 1,5 minūtes
- ▶ Cep ar atvērtu krāsns vārstu

Kardināla cepure

12 gb



Rauga mīkla

- 3,000 kg 550.tipa kviešu milti
- 0,090 kg **Hefesoft**, kvalitātes uzlabotājs
- 0,400 kg cukurs
- 0,400 kg biezpiens
- 0,900 kg sviests
- 0,450 kg olas
- 0,500 kg olas dzeltenums
- 0,500 kg ūdens, auksts
- 0,300 kg raugs
- 0,054 kg sāls
- 0,040 kg **Butter-Sahne-Aroma**, sviesta aromāts
- 0,010 kg **Combani, vaniļas esence**
 - ▶ Mīcīšana spirālveida mīcītājā: 4 + 7 minūtes
 - Mīklas temperatūra: 25 - 27 °C
 - Mīklas atpūta: 15 minūtes
 - Mīklas bumbiņu raudzēšana: 10-15 minūtes

- 0,650 kg rozīnes, iepriekš izmērcētas
 - ▶ Pievieno mīcīšanas beigās

Dekors

- 1,300 kg Fondants
- 0,250 kg mandeļu skaidiņas, grauzdētas

Gatavošana

- ▶ Pēc mīklas atpūtas, daļa to gabaliņos pa 550 g.
- ▶ Katru gabalu noapaļo.
- ▶ Saliek uz plātīm.
- ▶ Raudzēšanas kamerā uzraudzē.
- ▶ Kad mīklas sagataves uzrūgušas par ¾, apziež ar olu un iegriež.
- ▶ Cep.
- ▶ Pēc cepšanas atdzesē, pārklāj ar Fondanta glazūru.
- ▶ Apkaisa ar grauzdētām mandelēm.

Cepšana

- Plauktu krāsns**
- ▶ Cep pilnīgi uzraudzētu.
- ▶ Cepšanas temperatūra: apm. 180 °C
- ▶ Cepšanas laiks: apm. 30 minūtes

Roziņu / šokolādes maizīšu gatavošana

- ▶ Rauga mīklu sadala pa 2,400 kg un noapaļo.
- ▶ Dalītājā mīklu sadala 30 gabaliņos.
- ▶ Saliek uz plātīm un raudzēšanas kamerā uzraudzē.
- ▶ Uzrūgušas apziež ar olu.
- ▶ Cep.

PADOMS: Lai pagatavotu šokolādes maizītes, izmantojiet atdzesētus vai saldētus šokolādes gabaliņus. Tas neļaus gabaliņiem izkust.

Cepšana

- Plauktu krāsns**
- ▶ Cepšanas temperatūra: apm. 210 °C
- ▶ Cepšana – bez tvaika
- ▶ Cepšanas laiks: apm. 10 minūtes

Konvekcijas krāsns:

- ▶ Cepšanas temperatūra: apm. 210 - 200 °C
- ▶ Apcepšana ar aizvērtu krāsns vārstu.
- ▶ Tvaiks – apm. 0,6 litri.
- ▶ Cepšanas laiks: apm. 9 minūtes.

Kraukšķīgo maizīšu gatavošana

- ▶ Rauga mīklu sadala pa 2,400 kg un noapaļo.
- ▶ Dalītājā mīklu sadala 30 gabaliņos.
- ▶ Mīklas bumbiņas nedaudz samitrina un viegli apviļā kraukšķīgajā maisījumā.
- ▶ Liek uz plātīm.
- ▶ Uzraudzē.
- ▶ Cep.

Cepšana

- Plauktu krāsns**
- ▶ Cepšanas temperatūra: apm. 210 °C
- ▶ Cepšana – bez tvaika
- ▶ Cepšanas laiks: apm. 10 minūtes

Konvekcijas krāsns:

- ▶ Cepšanas temperatūra: apm. 210 - 200 °C
- ▶ Apcepšana ar aizvērtu krāsns vārstu
- ▶ Tvaiks – apm. 0,6 litri
- ▶ Cepšanas laiks: apm. 9 minūtes

Sviesta kūka

1 panna, 60 x 40 cm, 40 gab.



1,350 kg rauga mikla (Hefesoft)
[skatīt pamatrecepti]

0,250 kg sviests
0,050 kg Fondants
0,003 kg **Combani**
▶ Saputo.

Virsmai

0,120 kg mandeļu skaidiņas
0,100 kg cukurs
0,200 kg saldaiss krējums

Drumstalu kūka

1 panna, 60 x 40 cm, daudzums: 40 gab.



1,350 kg rauga mikla (Hefesoft)
[skatīt pamatrecepti]

Vaniļas krēms

0,220 kg **Eda**, vaniļas krēma pulveris
0,6" " kg ūdens

▶ Izmaisa viendabīgā masā, 10 minūtes uzbriedina.

0,750 kg drumstalas (**Mürbella**)
[skatīt pamatrecepti]

Mini panettone

120 gab.



Rauga mikla

5,000 kg 550.tipa kviešu milti
0,150 kg **Hefesoft**, kvalitātes uzlabotājs
0,550 kg cukurs
2,250 kg sviests
0,875 kg olas
0,875 kg olas dzeltenums
0,750 kg ūdens, auksts vai ledus
0,450 kg raugs
0,060 kg sāls
0,030 kg **Butter-Sahne-Aroma**, sviesta aromāts
0,015 kg **Sicilia**, citronu esence

▶ Mīcīšana spirālveida mīcītājā: 4 + 7 minūtes
Miklas temperatūra: 22 - 24 °C
Miklas atpūta: 15 minūtes
Miklas bumbiņu raudzēšana: 10-15 minūtes

Augļi

0,750 kg rozīnes, iepriekš izmērcētas

▶ Pievieno mīcīšanas beigās.

Dekors

0,150 kg olas
0,300 kg pārļu cukurs

Gatavošana

▶ Samīcītu miklu sadala gabaliņos pa 100 g.
▶ Miklas bumbiņas liek papīra formiņās, kuras ievieto mafinu cepšanas formās.
▶ Liek raudzētavā.
▶ Kad miklas sagataves uzrūgušas par ¾ apziež ar olu un iegriež.
▶ Apkaisa ar cukura graudiņiem.
▶ Cep.

Cepšana

Plauktu krāsns
▶ Cepšanas temperatūra: apm. 210 °C
▶ Cepšanas laiks: apm. 20 minūtes

Gardās maizītes

45 gab.



Iejava

1,000 kg 550.tipa kviešu milti
0,250 kg raugs
0,040 kg vājpiena pulveris
0,620 kg ūdens

▶ Visas sastāvdaļas samīca miklā un raudzē 2 stundas.

Pamatmikla

1,000 kg 550.tipa kviešu milti
0,750 kg sviests
0,250 kg cukurs
0,038 kg sāls
0,030 kg **Hefesoft**, kvalitātes uzlabotājs
0,150 kg olas
0,010 kg **Sicilia**, citronu esence
0,020 kg **Combani**, vaniļas esence

▶ Visas izejvielas kopā ar iejavu samīca viendabīgā miklā.

Augļi

0,900 kg rozīnes, iepriekš izmērcētas
0,250 kg pārļu cukurs

▶ miklas mīcīšanas beigās pievieno rozīnes un pārļu cukuru.

PADOMS: rozīņu vietā var izmantot šokolādes gabaliņus.

Gatavošana

▶ Miklu sadala gabaliņos pa 120 g un liek uz plāts.
▶ Atstāj raudzēties istabas temperatūrā apm.30 minūtes
▶ Tad apziež ar olu.
▶ Cep.

Cepšana

Konvekcijas krāsns
▶ Cepšanas temperatūra: 200 - 180 °C.
▶ Cepšanas laiks: apm. 16 - 18 minūtes.

Gatavošana

▶ Miklu izrullē un liek uz taukiem ieziestas plāts un sadursta.
▶ Kad mikla par ½ uzrūgusi, tajā veido dziļas iedobītes.
▶ Iedobītēs pilda saputoto sviestu ar Fondantu.
Pārkausa ar mandeļu skaidiņām.
▶ Pēc tam pārkausa ar cukuru.
▶ Vēl nedaudz uzraudzē un cep.
▶ Uzreiz pēc cepšanas kūku pārziež ar saldo krējumu.
▶

ZINĀŠANAI: Lai pagatavotu sviesta kūkas, miklā un dekorēšanai atļauts izmantot tikai sviestu vai sviesta taukus.

Cepšana

Plauktu krāsns
▶ Cepšanas temperatūra: apm. 240 °C
▶ Cepšanas laiks: apm. 15 minūtes

Gatavošana

▶ Miklu izrullē un liek uz taukiem ieziestas plāts un sadursta.
▶ Uzklāj vaniļas krēmu.
▶ Uzber drumstalas.
▶ Cep.

Cepšana

Plauktu krāsns

▶ Cep, kad mikla uzrūgusi par ½ no raudzēšanas laika.
▶ Cepšanas temperatūra: apm. 220 °C
▶ Cepšanas laiks: apm. 20 minūtes

Pamatreceptes

Rauga mīkla

- 1,000 kg 550.tipa kviešu milti
- 0,030 kg **Hefesoft**, kvalitātes uzlabotājs
- 0,150 kg cukurs
- 0,180 kg sviests vai margarīns
- 0,080 kg raugs (rauga daudzums jāpielāgo uzņēmuma darba procesam)
- 0,140 kg olas
- 0,310 kg -0,350 kg ūdens, auksts (ūdens daudzums jāpielāgo miltu kvalitātei)
- 0,018 kg sāls
- 0,010 kg **Butter-Sahne-Aroma**, sviesta-krējuma esence
 - ▶ Mīcīšana spirālveida mīcītājā: 4 + 7 minūtes.

Drumstalas

- 1,000 kg **Mürbella**, maisījums smilšu mīklas gatavošanai
- 0,500 kg sviests

▶ Visas izejvielas sakapā drumstalās.

Cepšana

- ▶ Mīklas temperatūra: apm. 24 – 26 °C
- ▶ Mīklas raudzēšana: apm. 15 minūtes

