



**Hefesoft, kvaliteediparandaja kõikidele  
nisujahust pagaritoodetele**

# Universaalne toode kõikide pärmitaignate jaoks

Looge oma müügiletile kiiresti erinevaid kondiitritoodete tippphetki: meie Hefesofti kontsentreeritud küpsetusseguga saate vaevata valmistada plaadikooke, pärmitaignast tooteid ja saiakesi. Saiakesed on pehmed, mahlase sisuga ja neid iseloomustab hea kohevus. Kõigile professionaalidele, kes armastavad töötada kiiresti ja lihtsalt.



## Hefesoft

Art nr.: 1498310

Pakend: 10,0kg karp

### Toote eelised:

- Optimaalne tulemus tänu heale kohevusele, seetõttu väiksem kaal.
- Tänu küpsetussegu suurele kontsentratsioonile on kasutusvõimalused väga mitmekesised
- Toodet saab individuaalselt maitsestada, nt lisades Caribia, Combaní, Sizilia dessertpastat või isegi linnaseid.
- Optimaalne värskus mitmeks päevaks.

- Kõigile valmistamismeetoditele, samuti sobib
- ideaalselt masinaga valmistamiseks.



## Brioche'ikuklid

120 tk



### Pärmitaignen

4,770 kg Nisujahu 550

0,145 kg Hefesoft

0,470 kg suhkur

0,800 kg või/küpsetusmargariin

0,240 kg pärm

0,340 kg muna

0,085 kg sool

1,870 kg külm vesi

0,295 kg piimapulber

0,040 kg **Butter-Sahne-Aroma-Aroma**, koorevõiesents



Spiraalsegaja: 4 + 7 minutit

Taigna temperatuur: 25-27 °C

Taigna puhkeaeg: 15 minutit

Kerkeaeg: 10 – 15 minutit

### Valmistamine

- ▶ Pärmitaignast vormida pallid kaaluga 2100 g.
- ▶ Pärast kerkimist läbi sõtkuda.
- ▶ Jaotada plaatidele.
- ▶ Täiskerkelt pealt munaga määrada või üle pritsida.
- ▶ Küpsetada.

### Küpsetamine

- ▶ 210-220 °C juures suletud klapiga ~9 minutit, anda auru 0,6 l.

## Magusad sarvesaiad

30 tk



### Pärmitaignen

2,100kg Pärmitaignen (**Hefesoft**)

[vt põhiretsepti]

### Täidis

0,375kg võirasv, pehme

0,375kg rahesuhkur

- ▶ Segada, igasse sarvekesse pritsida ~25g täidist.

### Valmistamine

- ▶ Enne lasta tainakutel 15 minutit kerkida.
- ▶ Tainakud rullida ~20 cm pikkuseks.
- ▶ Täidis peale pritsida.
- ▶ Lahti rullida.
- ▶ Lahti rullitud tainakud vormida sarvekesteks.
- ▶ Jaotada küpsetusplaadile.
- ▶ Täiskerkelt määrada või pritsida pealt munaga.
- ▶ Küpsetada.

### Küpsetamine

- ▶ 210-220 °C juures suletud klapiga ~9 minutit, anda auru 0,6 l.

## Rosina- / Šokolaadi- / Krõbedad kuklid

120 tk



**Pärmitaigen**  
4,500 kg nisujahu 550  
0,135 kg **Hefesoft**  
0,675 kg suhkur  
0,810 kg või / margariin  
0,360 kg pärm (kogus sõltub valmistamise viisist)  
0,630 kg muna  
1,400 kg -1,550 kg külm vesi (kogus sõltub jahu kvaliteedist)  
0,080 kg sool  
0,050 kg **Butter-Sahne-Aroma**, koorevõiesents

- ▶ Spiraalsegaja: 4+7 minutit.
- Taigna temperatuur: 25-27°C.
- Taigna puhkeae: 15 minutit.
- Kerkeae: 10-15 minutit.

**Rosina- ja šokolaadikuklitele**  
1,700 kg rosinad, eelmisest päevast immutatud  
või  
1,250 kg šokolaadinööbid (jahutatud)  
▶ Lisada segamise lõpus.

**Kõbedatele kuklitele:**  
Krõbedad mandlid  
0,170 kg **Bienex**  
0,140 kg mandlid  
▶ Segada hästi läbi ning jaotada ühtlaselt küpsetuspaberiga kaetud plaadile.

### Rosina- ja šokolaadikuklite valmistamine

- ▶ Taignast vormida 2,4-kilosed pallid
- ▶ Pärast kerkeaeaga kuklipressiga väikesteks pallideks teha.
- ▶ Asetada plaatidele.
- ▶ Täiskerkelt pealt munaga määrada või üle piserdada.
- ▶ Küpsetada.

**NB: Šokolaadikuklites kasutada jahutatud või korraks külmutatud šokolaadinööpe. See takistab nööpide sulamist.**

### Küpsetamine

- ▶ 210-220 °C juures suletud klapiga ~9 minutit, anda auru 0,6 l.

### Valmistamine Knusper-Brötchen

- ▶ Pärmitaignast vormida 2,1-kilosed pallid.
- ▶ Pärast kerkeaeaga kuklipressi panna.
- ▶ Ümaraks vormitud tainakud pealt kergelt niisutada ja kergelt mandlisegusse vajutada.
- ▶ Asetada plaatidele.
- ▶ Panna kerkima.
- ▶ Küpsetada.

### Küpsetamine

- ▶ 210-220 °C juures suletud klapiga ~9 minutit, anda auru 0,6 l.

## Pehmed palmikud

28 tk



**Pärmitaigen**  
6,730 kg nisujahu 550  
0,200 kg **Hefesoft**  
1,220 kg või / margariin  
1,000 kg suhkur  
0,460 kg pärm (kogus sõltub valmistamise viisist)  
0,930 kg muna  
0,120 kg sool  
2,100 kg -2,200 kg külm vesi (kogus sõltub jahu kvaliteedist)

- ▶ Spiraalsegaja: 4+7 minutit.
- Taigna temperatuur: 25-27°C.
- Taigna puhkeae: 15 minutit.
- Kerkeae: 10-15 minutit.

### Valmistamine

- ▶ Pärast puhkeaeaga kaaluda taigen 150-grammisteks
- ▶ tükkideks. Taignatükid rullida ~30 cm pikkusteks kangideks ja 3-kaupa üsna lõdvalt palmikuteks punuda.
- ▶ Asetada plaatidele.
- ▶ Kerkima panna.
- ▶ Pärast kerkeaeaga määrada pealt munaga.
- ▶ Küpsetada ~180 °C juures ilma auruta ~20-25 minutit.

### Küpsetamine

- ▶ ½ kuni ¾ kerkelt
- ▶ ~185°C juures ~1,5 minutit
- ▶ ~165°C juures ~22 minutit
- ▶ ~170°C juures ~1,5 minutit
- ▶ Küpsetada avatud klapiga.

## Kardinalimütsid

12 tk



**Pärmitaigen**  
3,000 kg nisujahu 550  
0,090 kg **Hefesoft**  
0,400 kg suhkur  
0,400 kg kohupiim  
0,900 kg või  
0,450 kg muna  
0,500 kg munakollane  
0,500 kg külm vesi  
0,300 kg pärm  
0,054 kg sool  
0,040 kg **Butter-Sahne-Aroma**, koorevõiesents  
0,010 kg **Combani**, vanilliesents

- ▶ Spiraalsegaja: 4+7 minutit.
- Taigna temperatuur: 25-27°C.
- Taigna puhkeae: 15 minutit.
- Kerkeae: 10-15 minutit.

0,650 kg rosinad, eelmisest päevast immutatud  
▶ Lisada kiiresti segamise lõpus.

**Kate**  
1,300 kg fondant  
0,250 kg mandlilaast, röstitud

### Valmistamine

- ▶ Pärast puhkeaeaga vormida 550-grammised pallid.
- ▶ Pärast kerkimist veelkord ümaraks vormida.
- ▶ Asetada plaatidele.
- ▶ Panna kerkima.
- ▶ ¾ kerkelt määrada pealt munaga ja teha sisselõiked.
- ▶ Küpsetada täiskerkelt ~180 °C juures ~30 minutit.
- ▶ Jahtunud kuklid läigestada fondandiga.
- ▶ Mandlid peale puistata.
- ▶ Küpsetada täiskerkelt 180 °C juures ~30 minutit.

# Võikook

1 plaat 60 × 40 cm

# Purukook

1 plaat 60 × 40 cm

# Mini-panettone

120 tk

# Montys

45 tk



1,350 kg pärmitaigen( **Hefesoft**) [vt põhiresepti]

0,250 kg või  
0,050 kg fondant  
0,003 kg **Combani**  
▶ Vahustada.

**Kate**  
0,120 kg mandlilaast  
0,100 kg suhkur  
0,200 kg rõõsk koor

1,350 kg pärmitaigen( **Hefesoft**) [vt põhiresepti]

**Vanillitäidis**  
0,220 kg **Frio**, vanillikreemipulber  
0,600 kg vesi

▶ Vahustada keskmisel kiirusel 3 minutit.

0,750 kg puistepuru (**Mürbella**) [vt põhiresepti]

## Valmistamine

- ▶ Taigen lahti rullida, asetada õlitatud plaadile ja siiliga augustada.
- ▶ ½ kerkelt vajutada taigasse lohud.
- ▶ Fondandiga vahustatud või pritsida lohkudesse. Mandlid puistata kõige peale.
- ▶ Suhkur puistada koogile.
- ▶ Pärast lühikest järelkerget küpsetada korrusahjus ~240 °C juures ~15 minutit.
- ▶ Kohe pärast küpsemist rõõsa koorega üle pintseldada.

**NB! Võikoogi valmistamisel võib taignas ja kattes kasutada ainult võid või võirasva.**

## Küpsetamine

- ▶ 240 °C juures ~15 minutit.

## Valmistamine

- ▶ Taigen lahti rullida, asetada õlitatud plaadile ja siiliga augustada.
- ▶ Taignale jaotada kreem.
- ▶ Puistata peale puru.
- ▶ Küpsetada 1/2 kerkelt ~220 °C juures ~20 minutit.

## Pärmitaigen

5,000 kg nisujahu 550  
0,150 kg **Hefesoft**  
0,550 kg suhkur  
2,250 kg või  
0,875 kg muna  
0,875 kg munakollane  
0,750 kg külm vesi või purustatud jää  
0,450 kg pärm  
0,060 kg sool  
0,030 kg **Butter-Sahne-Aroma**, koorevõieessents  
0,015 kg **Sizilia**

- ▶ Spiraalsegaja: 4+7 minutit.
- Taigna temperatuur: 22 – 24 °C
- Taigna puhkeaeg: 15 minutit.
- Kerkeaeg: 10 – 15 minutit.

0,750 kg rosinad, eelmisest päevast immutatud

- ▶ Lisada taigasse aeglaselt segamise lõpus.

## Kate

0,150 kg muna  
0,300 kg rahesuhkur

- ▶ Peale raputamiseks.

## Valmistamine

- ▶ Pärast segamist pressida 100-grammisteks pallideks.
- ▶ Asetada pabervormidesse ja muffinivormidesse.
- ▶ Panna kerkima.
- ▶ ¾ kerkelt määrada pealt munaga ja teha sisselõiked.
- ▶ Suhkur peale puistata.
- ▶ Küpsetada ~210 °C juures ~20 minutit.

## Eeltaigen

1,000 kg nisujahu 550  
0,250 kg pärm  
0,040 kg lõssipulber  
0,620 kg vesi

- ▶ Koostisosadest valmistada eeltaigen, lasta 2 tundi seista.

## Põhitaigen

1,000 kg nisujahu 550  
0,750 kg või  
0,250 kg suhkur  
0,038 kg sool  
0,030 kg **Hefesoft**  
0,150 kg muna  
0,010 kg **Sizilia**  
0,020 kg **Combani**,vanillieessents

- ▶ Koostisosad segada eeltaignaga 2 minutit aeglaselt ja 6 minutit kiirel käigul.

## Täidis

0,900 kg rosinad, eelmisest päevast immutatud  
0,250 kg rahesuhkur

- ▶ Rosinad ja rahesuhkur segada aeglaselt taigasse.

**NIPP: rosinat asemel võib kasutada ka 1,200g šokolaadinööpe.**

## Valmistamine

- ▶ Taignast võtta 120-grammised tükid ja panna need plaatidele.
- ▶ Lasta taignatükkidel toatemperatuuril ~30 minutit puhata.
- ▶ Määrada pealt munaga.
- ▶ Küpsetada 200 - 180 °C ~16-18 minutit.

# Põhireseptid

## Pärmitaigen

.1,000 kg nisujahu 550  
0,030 kg **Hefesoft**  
0,150 kg suhkur  
0,180 kg või/margariin  
0,080 kg pärm (kogus sõltub valmistamise viisist)  
0,140 kg muna  
0,310 kg -0,350 kg külm vesi (kogus sõltub jahu kvaliteedist)  
0,018 kg sool  
0,010 kg **Butter-Sahne-Aroma**, koorevõiesents

▶ Spiraalsegaja: 4+7 minutit

## Valmistamine

- ▶ Taigna temperatuur: ~24-26 °C
- ▶ Taigna puhkeae: ~15 minutit

## Puistepuru

.1,000 kg **Mürbella**  
0,500 kg või

▶ Koostisosadest valmistada puru.

