

CONVERSATION

Karışık Çavdar ekmeği “Tip Borodino”



Karışık Çavdar Ekmeği:

Çavdar unu	6,800 kg
Buğday unu	1,800 kg
İREKS-AKTIVSAUER	0,750 kg
ROGGENA	0,350 kg
PANIMALTIN	0,150 kg
İREKS STABILAZ	0,150 kg
Glikoz şurubu	0,400 kg
Şeker	0,300 kg
Kişiş, öğütölmüş	0,050 kg
Tuz	0,150 kg
Maya	0,200 kg
Su, yaklaşık olarak	7,400 l
Toplam ağırlık	18,500 kg

Yoğurma süresi:	5 + 3 dakika
Hamur sıcaklığı:	28 °C – 30 °C
1.Fermantasyon:	40 – 50 dakika
Hamur ağırlığı:	0,700 kg
Ara dinlendirme:	Yok
İşleme:	Üçgen ekmek kalıbı
2.Fermantasyon:	50 – 60 dakika
Fırın sıcaklığı:	240 °C’de fırına verilir, buhar verildikten sonra sıcaklık 200 °C’ye düşürölür
Pişirme süresi:	45 dakika

Uygulama:

Hamur parçaları uzunlamasına çalışılır ve su ile ıslatılıp kişniş tohumları serpilir. Daha sonra hamur parçaları üçgen kalıplara yerleştirilir ve 1.Fermantasyona bırakılır. 2.Fermantasyondan sonra hamurlar buhar verilerek pişirilir, pişirme başlangıcından 2 dakika sonra baca açılır.

Bezelye Karışımı:

Dondurulmuş bezelye	0,250 kg
Labne peynir	0,050 kg
Tuz	İsteğe göre
Karabiber	İsteğe göre
Toplam ağırlık	0,300 kg

Uygulama:

Bezelyeler kaynamış suda haşlandıktan sonra buzlu suya koyulur ve daha sonra kurutulur. Labne ilave edilir ve bezelyeler ile birlikte püre haline getirilir. Tuz ve karabiber isteğe göre ayarlanır.

Kızarmış Ördek Göğsü:

Ördek göğsü	3 adet
Akçaağaç şurubu	0,050 kg
Sıvıyağ	0,100 kg
Tuz	İsteğe göre
Karabiber	İsteğe göre
Çili biber tozu	İsteğe göre

Uygulama:

Ördek göğsü soğuk su altına tutulup kurulanır. Tuz, karabiber, çili biber tozu karıştırılır ve ördek göğsüne iyice ovalayarak sürülür. Üzerine akçaağaç şurubu ve sıvıyağ döküldükten sonra gece boyu bekletilir. Daha sonra ördek göğsünün iki tarafı tavada kızartılıp, önceden ısıtılmış olan fırına verilir ve 180 °C’de yaklaşık 12 dakika üstü kızarana kadar pişirilir.

Kızılılık-Ragout:

Şeker	0,100 kg
Kızılılık suyu	0,100 l
Dondurulmuş kızılılık	0,400 kg
Patates nişastası	0,040 kg
Toplam ağırlık	0,640 kg

Uygulama:

Şeker hafif karamelize edilir ve kızılılık suyu ilave edilir. Dondurulmuş kızılıkları ile birlikte 1 – 2 dakika kaynatılır. Daha sonra patates nişastası bir miktar su ile karıştırılıp haşlanmış kızılıkları ile bağlanır.

10 adet için:

Borodino-Ekmek dilimleri
Bezelye karışımı
Ördek göğsü
Marul
Haşlanmış kızılcık
Camembert peyniri
Mısır popcorn

20 adet
0,300 kg
0,750 kg
0,050 kg
0,200 kg
0,100 kg
0,050 kg