

CONCEPT

Mısırlı Bagel İREKS MISIR MİKSİ ile çalışılmış



Mısır Bagel:

Buğday unu	6,500 kg
İREKS MISIR MİKSİ	3,500 kg
VOLTEX	0,050 kg
Tereyağı/Margarin	0,500 kg
Şeker	0,500 kg
Tuz	0,060 kg
Maya	0,150 kg
<u>Su, yaklaşık</u>	<u>4,700 l</u>
Toplam ağırlık	15,960 kg

Yoğurma süresi: 3 + 7 dakika

Hamur sıcaklığı: 23 °C – 24 °C

1.Fermantasyon: Yok

Hamur ağırlığı: 2,100 kg/30 adet

Ara dinlendirme: 15 – 20 dakika

İşleme: Bagel

2.Fermantasyon: Yaklaşık 30 dakika, oda sıcaklığında

Uygulama: Hamur kısa bir süre dinlendikten sonra bölünür ve yuvarlanır. Bagel formu verilir ve üzerinde yağlı kâğıt bulunan tepsiye koyulur. 15 – 20 saat buzdolabında (+4 °C) bekletilir.

Haşlama: Hamurlar döner fırında 4 l buhar ile 200 °C'de haşlanır. Daha sonra yaklaşık 10 dakika oda sıcaklığında bekletilir.

Pişirme: 1. dakikada 4 l buhar verilir. 220 °C'de pişirilmeye başlanır ve ardından sıcaklık düşürülür. Pişirme süresinin bitiminden 2 dakika önce baca açılır.

Piştirme süresi:

Yaklaşık 20 dakika

Topping:

İREKS TOPPING MISIR, kırmızı kinoa

Labne Karışımı:

Labne peynir	0,110 kg
Limon suyu	0,010 l
Tuz	İsteğe göre
Karabiber	İsteğe göre
Toplam ağırlık	0,120 kg

Uygulama:

Labne peyniri, limon suyu, tuz ve karabiber ile birlikte krema haline gelene kadar karıştırılır.

Kabak Salata:

Kabak	0,400 kg
Ekmek kırıntısı	0,050 kg
Sarımsak	1 diş
Tereyağı	İsteğe göre
Tuz	İsteğe göre
Karabiber	İsteğe göre
Toplam ağırlık	0,450 kg

Uygulama:

Kabak, spiral kesici yardımı ile spagetti haline getirilir. Tereyağı tavada eritilir, ekmek kırıntıları, sarımsak ve kabak spagettiler eklenerek yaklaşık 2 dakika kavrulur. İsteğe göre tuz ve karabiber eklenir.

Mango-Siyah çay-Komposto:

Mango	0,270 kg
Portakal suyu	0,100 l
Şeker	0,020 kg
Buğday nişastası	0,010 kg
Siyah çay	0,002 kg
Toplam ağırlık	0,402 kg

Uygulama:

Şeker kısık ateşte yavaş yavaş karamelize edilir ve 0,080 kg portakal suyu eklenir. Şeker eriyene kadar kaynatılır. Daha sonra buğday nişastası, kalan portakal suyu ile kıvamlştırılır. Siyah Çay iyice öğütölür ve hafif soğumuş olan karışıma eklenir. Mango küçük küpler halinde kesilir ve soğuduktan sonra karışıma eklenir.

10 adet için:

Mısır bagel	10 adet
Labne karışımı	0,120 kg
Kabak salata	0,450 kg
Hindiba-Roka-salatası	0,100 kg
Somon fileto	0,500 kg
Mango-Siyah çay-komposto	0,400 kg