

## CONCERT

Spesiyal Soft Roll SWEET AMIGO ile çalışılmış



### Spesiyal-Softbrötchen:

Buğday unu	7,700 kg
SWEET AMIGO	2,300 kg
SOFTFRESH EXTRA	0,100 kg
Tereyağı	0,400 kg
Şeker	0,400 kg
Tuz	0,200 kg
Maya	0,500 kg
<u>Su, yaklaşık</u>	<u>5,100 l</u>
<b>Toplam ağırlık</b>	<b>16,700 kg</b>

Yoğurma süresi: 3 + 8 dakika

Hamur sıcaklığı: 26 °C – 28 °C

1.Fermantasyon: Yaklaşık 10 dakika

Hamur ağırlığı: 2,000 kg/30 adet

Ara dinlendirme: Yaklaşık 15 dakika

İşleme: Roll

2.Fermantasyon: 60 – 90 dakika

Fırın sıcaklığı: Yaklaşık olarak 250 °C

Pişirme süresi: 10 – 12 dakika

Uygulama: 1.Fermantasyondan sonra hamurlar parçalara ayrılıp tartılır ve dinlendirmeye bırakılır. Daha sonra hamur parçaları yuvarlanır, tepsilere dizilir ve mayalanmaya bırakılır. Fermantasyon sonunda üzerlerine yumurta sürülür ve pişirilir.

**Kırmızilahana Salata:**

Kırmızilahana	0,300 kg
Sirke	0,035 kg
Sıvıyağı	0,020 kg
Şeker	İsteğe göre
Soğan baharatı, öğütülmüş	İsteğe göre
Tuz	İsteğe göre
Karabiber	İsteğe göre
<b>Toplam ağırlık</b>	<b>0,355 kg</b>

**Uygulama:** Kırmızilahana ince ince kıyılır ve sirke, sıvıyağı, şeker, soğan baharatı, tuz ve karabiber ile karıştırılır. Lahana salatasının yaklaşık 1 saat çekmesi beklenir.

**„Sosis“, panelenmiş:**

Sosis	10 adet
Buğday unu	İsteğe göre
Yumurta	İsteğe göre
Cornflakes	İsteğe göre
Tereyağı	İsteğe göre

**Uygulama:** Sosisler soyulur ve uzunlamasına ikiye bölünür. İlk olarak buğday ununa, sonra yumurtaya ve son olarak cornflakes'e iyice bulanır. Tereyağı ısıtılır ve sosisler iki taraflı pembeleşene kadar kızartılır.

**Burger-Sauce:**

Hindistan cevizi-Püre	0,030 kg
Skyr	0,110 kg
Ekşi krema	0,100 kg
Limon otu tozu	0,010 kg
Tuz	İsteğe göre
Karabiber	İsteğe göre
<b>Toplam ağırlık</b>	<b>0,250 kg</b>

**Uygulama:** Bütün malzemeler karıştırılır ve krema haline getirilir.

**Siyah-Fasulye-Salata:**

Siyah Fasulye	0,150 kg
Balsamico-sirke, Bianco	0,030 kg
Zeytinyağı	0,020 kg
Tuz	İsteğe göre
Karabiber	İsteğe göre
<b>Toplam ağırlık</b>	<b>0,200 kg</b>

**Uygulama:**

Siyah fasulyeler yumuşaması için bir gece soğuk su da bekletilir. Suyu süzülür ve paket üzerinde yazılan şekilde pişirilir. Soğuduktan sonra Balsamico-sirke, zeytinyağı, tuz ve karabiber ile marine edilir.

**10 adet için:**

Softbrötchen	10 adet
Kırmızılahana salatası	0,350 kg
Tatlı patates- kızartması	0,200 kg
Sosis, panelenmiş	10 adet
Burger-Sauce	0,250 kg
Siyah-Fasulye-Salatası	0,150 kg
Roka	0,050 kg