

AGRANO

MAISANO



Η γεύση που...

σου φτιάχνει τη μέρα!

Με το **GRANOPAN MAISANO** (50%) θα δημιουργήσετε απολαυστικά ψωμιά, μοναδικές μπαγκέτες, αφράτο ψωμί του τοστ, τραγανά κριτσίνια, πεντανόστιμα κουλούρια Θεσσαλονίκης, λαχταριστές τυρόπιτες, εξαιρετικά κρύα ή ζεστά σάντουιτς καθώς και μεγάλη ποικιλία αημυρών σνακ με μοναδική γεύση καλαμποκιού!

Χάρη στον απολαυστικό συνδυασμό νιφάδων καλαμποκιού, ηλιόσπορων και μοναδικών καρυκευμάτων, όπως το πιπέρι καγιέν, τα ψωμιά και τα σνακ καλαμποκιού με GRANOPAN MAISANO θα ξετρελάνουν τους πελάτες σας με την **υπέροχη ελαφρώς πικάντικη γεύση** και το **μοναδικό χρυσαφένιο χρώμα τους**.

Διατίθεται με προωθητικό υλικό για τους καταναλωτές:  
**Κορδέλα ψωμιού & αφίσα**

**Συσκευασία:** Σακί: 25 κιλών

### Βασικά Πλεονεκτήματα

- Εξαιρετικά αρτοσκευάσματα με μοναδικό άρωμα.
- Τα ψωμιά ξεχωρίζουν στο ράφι χάρη στο μοναδικό χρυσαφένιο τους χρώμα.
- Πλούσια, πικάντικη γεύση χάρη στο συνδυασμό νιφάδων καλαμποκιού, ηλιόσπορων και μπαχαρικών.
- Κατάλληλο για την απευθείας και την προψημμένη μέθοδο, καθώς επίσης και για προϊόντα κατάψυξης.
- Ιδανικό για σφοδιάτες, όπως κρουασάν, κρουασίνια και για ποικιλία αημυρών σνακ.
- Συνδυάζεται άψογα με το DECORMAIS (τρίμμα καλαμπόκι) για τη διακόσμηση αρτοσκευασμάτων.







## Bread Rolls

## Κρουασάν

## Twist

<b>Granopan Maisano</b>	4.000 γρ.
Αλεύρι	6.000 γρ.
Φρέσκια Μαγιά	300 γρ.
Νερό (περίπου)	5.000 γρ.
Κόκκινη Πιπεριά*	2.000 γρ.
<b>Σύνολο</b>	<b>17.300 γρ.</b>

<b>Granopan Maisano</b>	1.100 γρ.
Αλεύρι	1.100 γρ.
Φρέσκια Μαγιά	90 γρ.
Νερό (περίπου)	1.000 γρ.
<b>Σύνολο</b>	<b>3.290 γρ.</b>
Μαργαρίνη για κρουασάν	1.000 γρ.

<b>Granopan Maisano</b>	5.000 γρ.
Αλεύρι Δυνατό 70%	5.000 γρ.
Φρέσκια Μαγιά	300 γρ.
Νερό (περίπου)	5.000 γρ.
<b>Σύνολο</b>	<b>15.300 γρ.</b>

\* Προσθέστε τη λίγο πριν το τέλος τους ζυμώνματος

**Χρόνος Ζυμώνματος:** 3+6 λεπτά

**Θερμοκρασία Ζύμης:** 26 - 27° C (περίπου)

**Ξεκούραση Ζύμης:** 10 λεπτά (περίπου)

**Βάρος Τεμαχίων:** 250 γρ.

**Στόφα:** 40 λεπτά (περίπου) στους 33° C, Rh 75%

**Θερμοκρασία Ψησίματος:** 240° C με πτώση αμέσως στους 210° C με ατμό, μετά από 5 λεπτά ανοίγουμε τα τάρπερ

**Χρόνος Ψησίματος:** 25 λεπτά (περίπου)

### Εκτέλεση:

Μετά την ξεκούραση, κόβουμε σε τεμαχία 250 γρ. και πλάθουμε σε φρατζολάκια. Αλείφουμε την επιφάνεια τους με νερό και διακοσμούμε με **DECORMAIS**. Τοποθετούμε σε τελάρια ή λαμαρίνα κι έπειτα στη στόφα. Προτού ολοκληρωθεί το στοφάρισμα, χαράσουμε την επιφάνεια και ρίχνουμε τριμμένο τυρί.

**Χρόνος Ζυμώνματος:** 4+6 λεπτά

**Θερμοκρασία Ζύμης:** 26 - 27° C

**Ξεκούραση Ζύμης:** 20 λεπτά (περίπου)

**Βάρος Τεμαχίων:** 80 γρ.

**Στόφα:** 40 - 50 λεπτά (περίπου) στους 33° C, Rh 75%

**Θερμοκρασία Ψησίματος:** 220° C με ατμό, μετά από 10 λεπτά ανοίγουμε τα τάρπερ

**Χρόνος Ψησίματος:** 17 - 20 λεπτά (περίπου)

### Εκτέλεση:

Μετά την ξεκούραση της ζύμης, κάνουμε 3 μονά διπλώματα και την αφήνουμε να ξεκουραστεί στο ψυγείο για ακόμα 15 λεπτά. Ανοίγουμε τη ζύμη σε πάχος 3,5 χιλ., κόβουμε σε τρίγωνα και δίνουμε σχήμα κρουασάν. Αλείφουμε την επιφάνεια με νερό και διακοσμούμε με **DECORMAIS**. Τοποθετούμε στη στόφα.

**Χρόνος Ζυμώνματος:** 4+6 λεπτά

**Θερμοκρασία Ζύμης:** 26 - 28° C

**Ξεκούραση Ζύμης:** 15 λεπτά (περίπου)

**Βάρος Τεμαχίων:** 600 γρ.

**Στόφα:** 45 λεπτά (περίπου) στους 33° C, Rh 75%

**Θερμοκρασία Ψησίματος:** 220° C με πτώση αμέσως στους 200° C με ατμό

**Χρόνος Ψησίματος:** 35 - 40 λεπτά (περίπου)

### Εκτέλεση:

Μετά την ξεκούραση της ζύμης, ζυγίζουμε και πλάθουμε σε φρατζόλα. Μετά από ακόμα 5 λεπτά ξεκούρασης, διαιρούμε τη ζύμη κατά μήκος και στρίβουμε σε πλεξούδα. Διακοσμούμε με **DECORMAIS**. Τοποθετούμε σε τελάρια ή λαμαρίνα και στοφάρουμε.



**KONTA AEBE**

**Α' Ύλης Αρτοποιίας, Ζαχαροπλαστικής & Παγωτού**

28ns Οκτωβρίου 51, 136 73 Αχαρναί

Τηλ.: 210 2406990, 210 2406688 • Fax: 210 2460694

info@konta.gr • www.konta.gr    

