



MONOKWAL S

MONOKWAL S - Roślinny alfa-żelowy emulgator dla przemysłowej i rzemieślniczej produkcji ciast biszkoptowo-tłuszczowych, drożdżowych i innych wypieków. Emulgator-polepszacz w paście, wyrówna strukturę, napowietrzy i zwiększy objętość wyrobu gotowego. Ponadto ustabilizuje surowe ciasto tak, aby przed, jak i w trakcie wypieku napowietrzona masa nie traciła uzyskanej objętości.

Jeżeli do tradycyjnej receptury (bez żadnego emulgatora) dodajemy MONOKWAL S to koniecznie należy ująć jajek z receptury, w ilości ok. 10% (5% - 10% ilości jajek, w zależności od ciasta) i dodać równą wagowo ilość wody, zastępującej usunięte jajka.

Jeżeli chcemy wykorzystać MONOKWAL S w celu zastąpienia innego emulgatora w danej recepturze, to najczęściej należy obniżyć poziom MONOKWAL S w stosunku do poprzedniego emulgatora o około 10 % (ze względu na większą siłę MONOKWAL S).

Sposób wykonania:

Wszystkie składniki mieszać na średnich obrotach przez około 4-5 minut (przy użyciu płaskiego mieszadła) do uzyskania jednorodnej konsystencji. Nałożyć przygotowaną masę do wysmarowanych tłuszczem i wysypanych mąką / tartą bułką foremek i zapiec. Nacięcie (po 15 min.) jest konieczne przy małych babkach.

Temp. pieczenia: ok. 180°C

Czas pieczenia: ok. 35 min. dla 300g

Receptura przykładowa na babkę biszkoptowo-tłuszczową:

Mąka pszenna typ 500	400 g
Skrobia pszenna	150 g
Cukier	398 g
Proszek do pieczenia	20 g
Sól	4 g
MONOKWAL S	28 g
Jaja	500 g
Olej	500 g

Wskazówka:

Ciasto z **MONOKWAL S** można przygotowywać metodą jednofazową tzn. wszystkie składniki należy wrzucić jednocześnie do kotła i mieszać na najwyższych obrotach napowietrzając ciasto przez około 3,5 - 7 minut, a jeśli technologia zakłada wykorzystanie pre-miksera, to należy możliwie krótko mieszać/ubijać ciasto (około 30 sekund), zanim trafi ono do turbo-miksera. Czas ubijania/napowietrzania można wydłużyć lub skrócić i dopasować go dokładnie do własnych potrzeb tj. oczekiwanej „lekkości” ciasta, które mierzymy jak podane niżej.

Czas napowietrzania ciasta jest bardzo istotną sprawą, gdyż od tego zależy czy ciasto będzie bardziej „zbite”, czy bardziej puszyste. W określeniu właściwego czasu napowietrzania pomaga obliczenie ciężaru właściwego napowietrzonego surowego ciasta. Jest on łatwy do ustalenia poprzez zważenie i określenie wagi netto 1 litra surowego ciasta. Nasza sugestia to dopasowanie czasu mieszania-napowietrzania tak, aby 1 litr surowego ciasta na biszkopciki ważył ok. 500-600 g, do rolad – ok. 700 g, do muffinek – ok. 800 g, do babki – ok. 900 g. Waga wyższa od zamierzonej oznacza, że czas napowietrzania był jeszcze zbyt krótki, zaś waga niższa od zamierzonej wskazuje na zbyt długie napowietrzanie ciasta. Dla zwiększenia stabilizacji oraz puszystości kremów/tłuszczów wystarcza już czasem dodatek zaledwie do 0,5% **MONOKWAL S**.

Dystrybutor: