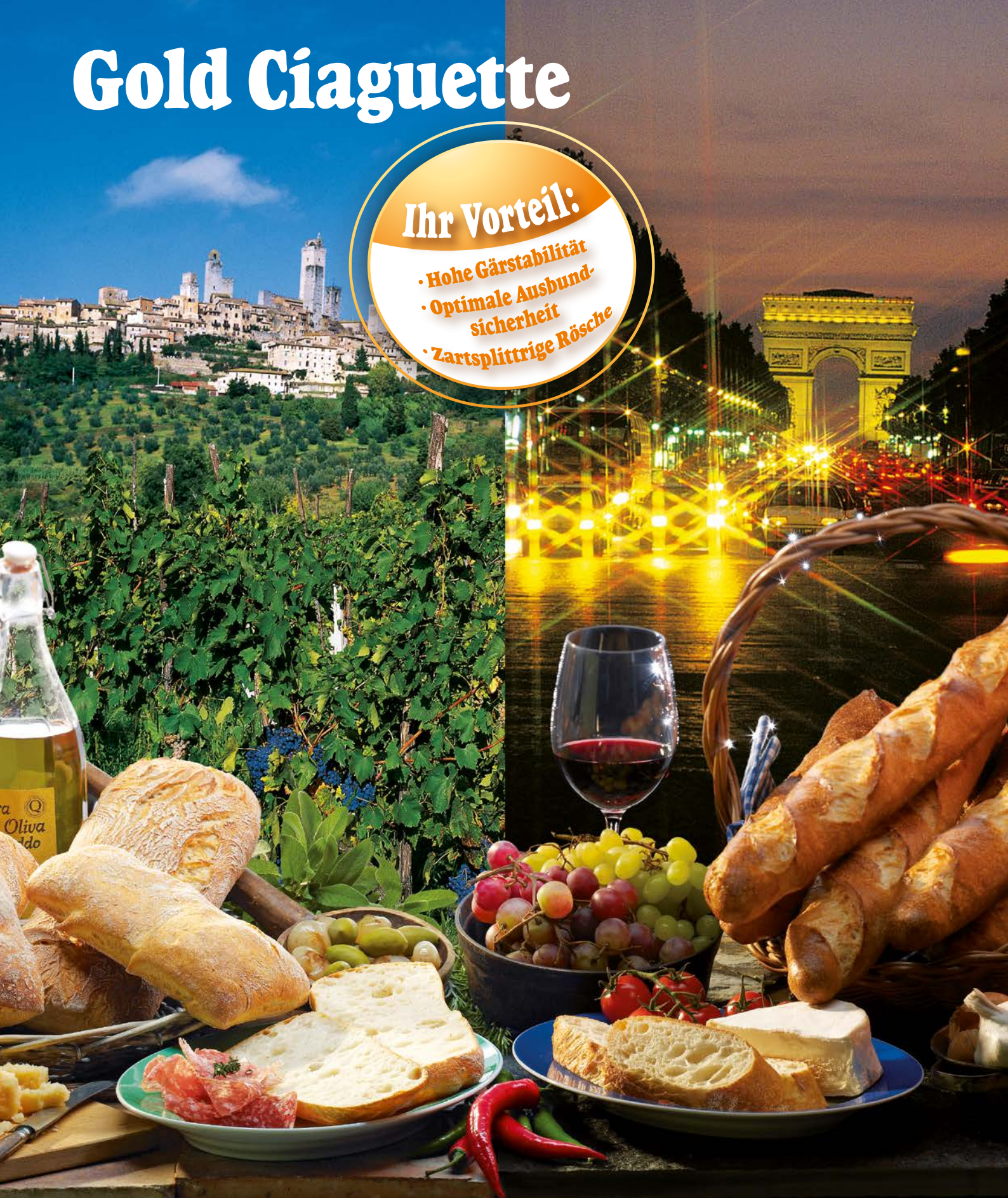


Gold Ciaguette

Ihr Vorteil:

- Hohe Gärstabilität
- Optimale Ausbundsicherheit
- Zartsplittrige Rösche



Ulmer Spatz

Gold Ciaguette

Die vielseitige Backvormischung für Baguettes und Ciabattas

Vielseitiges Einsatzgebiet

Mit **Gold Ciaguette** benötigen Sie nur noch ein Produkt zur Herstellung Ihrer südeuropäischen Gebäckspezialitäten. Baguettes, Ciabattas, Focaccia, Fladenbrot und vieles mehr gelingt mit **Gold Ciaguette** ideal.

Klassische Rezepturen

Klassisch herangeführter Weizensauerteig gibt den Gebäcken ihren typisch aromatischen Geschmack. Ein unverwechselbarer Charakter.

Rationelle Produktion

Die einfache Handhabung von **Gold Ciaguette** erlaubt eine äußerst effiziente Produktion der verschiedensten Gebäckspezialitäten. Die niedrige Dosierung von nur 10 % wird Sie zudem in der Rohstoff-Kalkulation überzeugen.

Hervorragende Gebäckqualität

Die grobporige Krume sowie die zartsplittrige, rösche Kruste wird Ihre Kunden begeistern. Die optimale Komposition aller Zutaten sorgt gleichzeitig für höchste Anwendungssicherheit.

Stark in der Gärzeitsteuerung

Die hervorragende Eignung zur Gärunterbrechung oder Gärverzögerung gibt Ihnen alle Möglichkeiten einer modernen, rationellen Herstellung.

Abgerundeter Geschmack

Aus dem Vorteig gewinnt das Gebäck das ausdrucksstarke Geschmacks-Profil. Hochwertige Malze runden den natürlichen Geschmacks-Charakter perfekt ab.

Ciabatta

Rezept-Nr. 02177

9,000 kg Weizenmehl Type 550
1,000 kg **Gold Ciaguette**
6,500 kg Wasser ca.
0,300 kg Hefe

1,000 kg Wasser, ca.
0,500 kg Olivenöl

18,300 kg Gesamtteig

Das zusätzliche Wasser während der beginnenden Teigbindung nach und nach zugeben. Das Olivenöl zu Beginn der Schnellknetung auf einmal dazugeben.

Knetzeit: 4 + 8–10 Minuten
Teigtemperatur: 24 °C
Teigruhe: 60–120 Minuten
Backtemperatur: wie Brötchenbacktemperatur
Backzeit: je nach Einwaage

Baguette

Rezept-Nr. 01523

9,000 kg Weizenmehl Type 550
1,000 kg **Gold Ciaguette**
6,300 kg Wasser ca.
0,300 kg Hefe

16,600 kg Gesamtteig

Knetzeit: 2 + 6 Minuten
Teigtemperatur: ca. 25 °C
Teigruhe: ca. 20 Minuten
Zwischengare: ca. 10 Minuten
Backtemperatur: 230 °C bzw. 10 °C unter Brötchenbacktemperatur
Backzeit: je nach Einwaage

CSM Deutschland GmbH

Mainzer Straße 152–160
55411 Bingen am Rhein
Fachliche Hotline Brot/Brötchen
0800 418 418-0 (freecall)
hotline.brot-broetchen@csmbaking.com
www.MeisterMarken-UlmerSpatz.de