



TRADILEVAIN



Гамма ферментаторов
для закваски

2021

О чем это ?

Любой увлеченный пекарь знает цену выпечки на жидкой закваске.

Закваска - это жидкое тесто с равными частями воды и муки, подвергнутое естественному брожению, функция которого состоит в выработке кислот, полезных для замешивания теста. Эти кислоты также улучшают внешний вид и вкус продукта. Они позволяют увеличить срок хранения хлебобулочной продукции и значительно улучшают питательные качества.

Прежде всего, это способ персонализировать ваше производство и удерживать клиентов с помощью вкуса, над которым вы можете работать по-своему, и который ваши клиенты не найдут у ваших конкурентов.

Преимущества



Лучшее замешивание

- 1 Уменьшение времени замеса
- 2 Снижение окисляемости теста



Внешний вид и вкус продукта

- 1 Увеличение объема в течение первых нескольких минут выпечки
- 2 Улучшение процесса надрезки тестозаготовок
- 3 Улучшение пористости мякиша
- 4 Золотистый цвет с хрустящей корочкой
- 5 Менее выраженный уксусный вкус

Среда с жидкой консистенцией способствует преобладанию молочнокислых бактерий над уксусными.

Молочная кислота придает мягкий вкус. Со своей стороны, уксусная кислота, в меру выраженная, действует как усилитель вкуса и помогает уменьшить количество соли, сохраняя при этом вкус.



Более длительное хранение

Такая длительная консервация обусловлена двумя основными факторами:

- 1 Более плотная и хрустящая корочка
- 2 Микроорганизмы закваски, которые задерживают влагу и ограничивают высыхание.

Плотная корка хлеба на закваске выполняет роль защитной оболочки. Она помогает удерживать влагу в хлебе и ограничивает высыхание мякиша. Чем плотнее корочка, тем медленнее она размягчается.



Улучшение питательных качеств

Закваска не только придает хлебу непревзойденный вкус и обеспечивает отличные характеристики хранения, но и улучшает питательные качества хлеба по трем основным причинам:

- 1 Более легкое пищеварение
- 2 Лучшее усвоение минералов
- 3 Улучшает усвоение углеводов. Это тем более важно для вегетарианцев и веганов, у которых большая часть минеральных веществ поступает из зерна.

Выбор муки

Жидкая закваска - это естественное брожение, вызванное выращиванием клеток, естественным образом присутствующих в воздухе. Отбор клеток происходит сам по себе благодаря доступной для него пище: муке.

Мука высшего сорта (тип 80) будет способствовать ферментации закваски и аромату хлеба. Еще более питательной будет мука, измельченная жерновом.

Внимание: использование слишком высокого сорта муки (T150) может уменьшить развитие и подъем хлеба.

3 фазы закваски

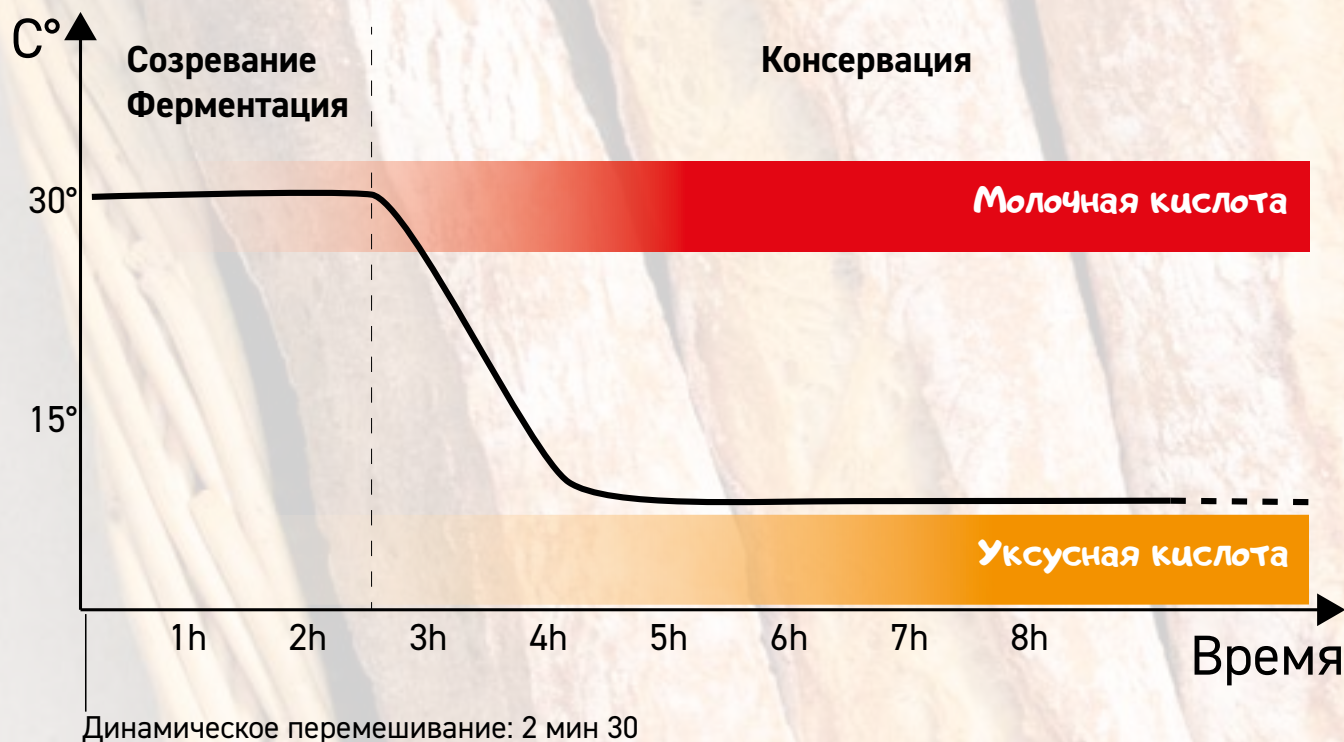
Производство закваски происходит в 3 этапа: смешивание ингредиентов / созревание / консервирование.

Жидкая натуральная закваска - результат самопроизвольного брожения смеси воды и муки при (50% / 50%) температуре окружающей среды 28-30.

При использовании муки с большим содержанием отрубей реакция усиливается, стартовый процесс ускоряется.

Цель этого брожения заключается в получении молочных и уксусных кислот и дрожжей для подъема теста и придании ему определенного аромата. Также благодаря ферментации хлеб становится более удобоваримым.

После начала ферментации нужно ежедневно добавлять муку и воду в равных пропорциях, чтобы не нарушить баланс бактерий.



Освоение производства жидкой закваски может вызвать ряд вопросов. На самом деле нет ничего проще и ценнее, **если у вас есть идеальная машина.**

В компании JAC, работая на разных рынках, мы столкнулись с очевидным: закваска, используемая в Лионе, отличается от закваски в Москве, Барселоне, Нью-Йорке, Берлине или Брюсселе.

Но универсальная машина и четко отработанный технологический процесс позволяют эффективно удовлетворить все потребности.

Прежде всего, мы сохраняем преимущества нашей исторической линейки Tradilevain, а именно:

- 1** Машина полностью из нержавеющей стали, что упрощает очистку и улучшает эксплуатационные характеристики машины.
- 2** Система смешивания с погруженными лопастями, которая требует минимального обслуживания и предотвращает вырождение закваски (закваска, которая высыхает на смесительных лопастях стандартных заквасочных машин, в конечном итоге приводит к развитию бактерий, которые попадают в резервуар и дестабилизируют бактериологический баланс).
- 3** Мягкая система обогрева вместо классического нагревательного устройства и как следствие отсутствие необходимости в установке системы скребков для резервуаров, требующие строгого ухода и очистки.
- 4** Добавление в машину горячей воды (45 °) при обновлении предотвращает риски “ теплового шока” закваски.
- 5** Работа с горячей водой для обеспечения стабильного брожения, которое в свою очередь начинается, как только вода и мука загружаются в резервуар. (Не нужно ждать, пока закваска нагреется)
- 6** Герметичная крышка из нержавеющей стали предотвращает окисление закваски и имеет широкое отверстие для выгрузки мешков муки целиком.



TRADILEVAIN

Инновации можно назвать причиной нашего существования, на этом основании можно сказать с уверенностью, что новое поколение Tradilevain зиждется на многочисленных технологических достижениях. Не технология в обмен на технологию, а исключительно технические решения на службе у пекаря и в интересах простоты использования.



ПАТЕНТ

Automix

Эта автоматическая система управления перемешиванием в зависимости от уровня активности ферментации делает Tradilevain умнее. Циклы перемешивания запускаются только при необходимости, на основании анализа уровня ферментации. Меньше перемешивания, закваска наилучшего качества. Покончено со сложностями программирования циклов перемешивания и ведения закваски.



ПАТЕНТ

Variospeed

Tradilevain отрегулирует скорость перемешивания в зависимости от объема закваски, чтобы перемешать ее, не подвергая излишнему стрессу.



ПАТЕНТ

Minicare

Помимо системы защиты от перелива, Tradilevain оснащен системой предупреждения о низком уровне, который можно настроить в соответствии с вашим производством: Minicare. Таким образом, вы можете быть уверены, что у вас всегда останется минимальное количество материнской закваски на дне емкости.



ИННОВАЦИИ

Thermasoft

Компания JAC разработала систему мягкого нагрева, которая позволяет поддерживать температуру во время длительных циклов ферментации или регулировать на несколько градусов неточности температуры воды во время обновления.



В качестве опции: Tradilevain может быть оснащен системой взвешивания. Таким образом, вы всегда будете знать, что вы сцеживаете или загружаете. (доступно только на TL110 и TL270)



Аэробный/анаэробный клапан.



Моноблочный резервуар из нержавеющей стали идеально герметичен и гигиеничен.

Его бортик предотвращает попадание загрязнений в резервуар.

Большой сенсорный экран (7 дюймов), интуитивно понятный, утоплен в кузов для защиты и наклонен для идеальной эргономичности использования.

2 заводских рецепта и 6 настраиваемых рецептов. Встроенный калькулятор, который поможет вам отслеживать количество закваски, оставшейся в резервуаре.



Выпускной клапан с системой самоочистки, легко разбираемый для быстрой очистки.



Герметичное уплотнение крышки резервуара.

Его можно разобрать за несколько секунд для легкой очистки.

Тип и форма смесительных лопастей были изменены для обеспечения на 75% более эффективного перемешивания.



Ручки, встроенные в боковые стенки из нержавеющей стали, облегчают перемещение машины.

Холодильная группа позволяет контролировать температуру закваски во время различных производственных циклов.

Выход горячего воздуха из охлаждающего устройства на передней панели для оптимизации охлаждающей способности машины и облегчения очистки (без инструментов) системы охлаждения.

Большие колесики с тормозом для облегчения движения и обеспечения хорошей устойчивости.



Что касается производительности

Поскольку у каждого предприятия есть свои потребности по производительности, мы разработали 3 размера машины.

TRADILEVAIN

TL40

TL110

TL270



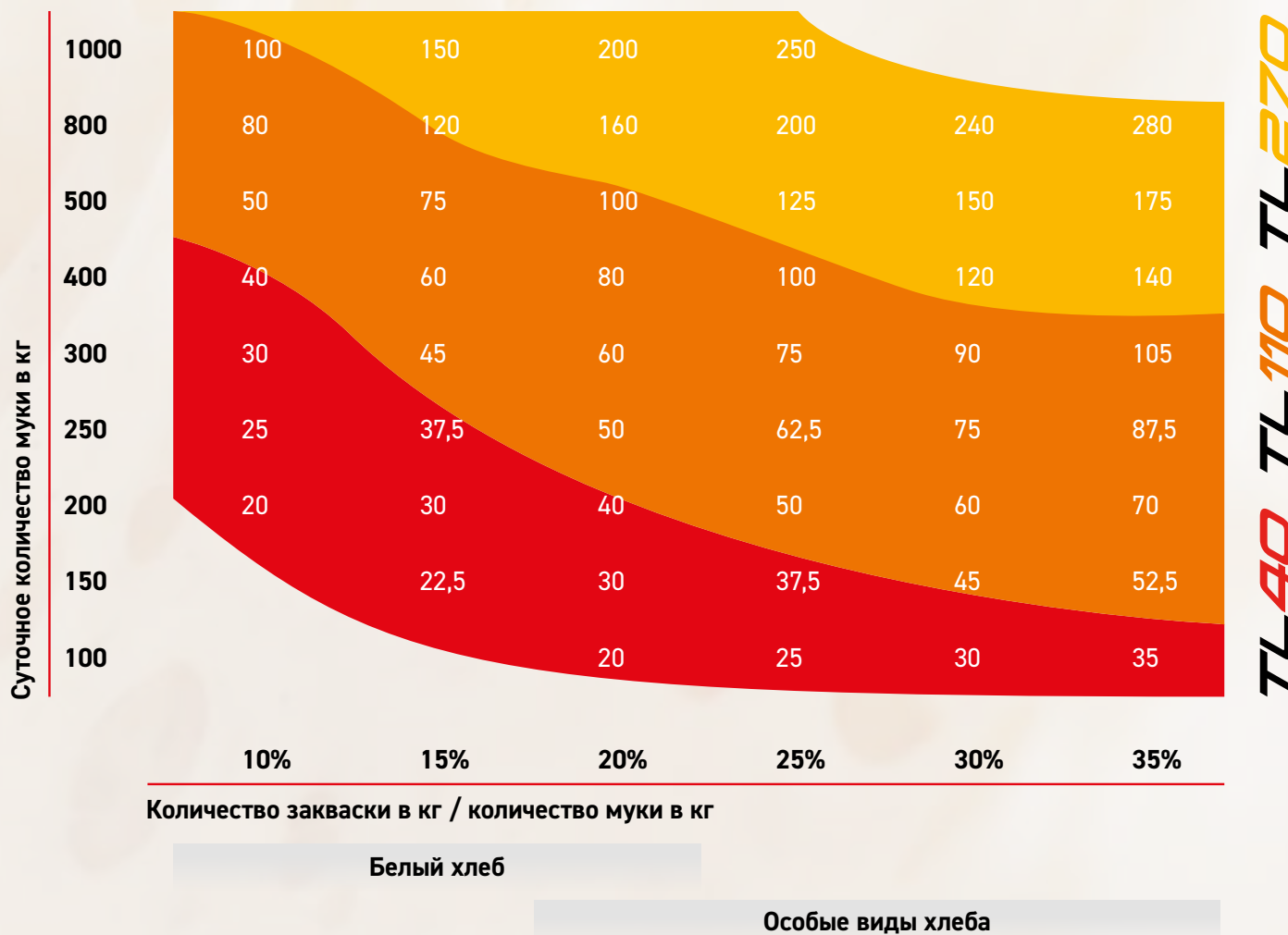
ХАРАКТЕРИСТИКИ

	TL40	TL110	TL270
Automix	•	•	•
Variospeed	•	•	•
Thermasoft	•	•	•
Minicare	•	•	•
Сенсорный экран	•	•	•
Мощность двигателя (кВт)	1,5	4	7
Мощность нагрева в (кВт)	0,27	0,45	0,75
Мощность системы охлаждения 50 Гц (кВт)	0,4	0,9	1,4
220 В - 50 Гц-60 Гц (А)	6,5	14,5	25
380 В - 50 Гц-60 Гц (А)	5	10	17,5
Высота загрузки (см)	112	125	135
Объем бака в л	80	220	540
Максимальный общий объем (л)	50	140	340
Максимальный полезный объем (л)	40	110	270
Минимальная общая емкость (л)	25	70	170
Минимальная полезная емкость (л)	20	55	136

ОПЦИЯ

Система взвешивания		•	•
---------------------	--	---	---

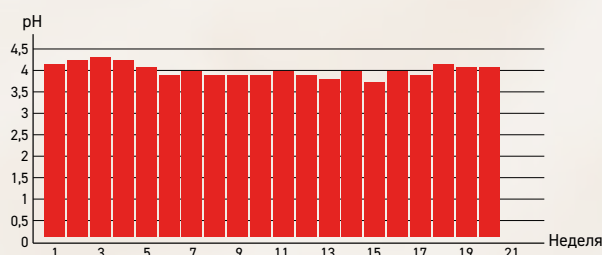
Какой Tradilevain для какого количества хлеба?



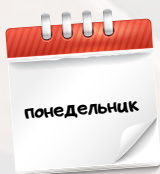
Стабильность и автоматизация

Благодаря ежедневному автоматизированному программированию и циклам управления Tradilevain обеспечивает идеальную стабильность закваски на протяжении всего процесса производства и хранения. Вам больше не нужно беспокоиться о состоянии закваски, Tradilevain позаботится об этом за вас.

Стабильность pH с течением времени



Как приготовить закваску самостоятельно?



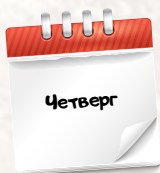
Мука, молотая на каменных жерновах Т80:	1,0 кг
Вода +/- 30°C :	2,0 кг
Итого	3,0 кг

Замешать муку и воду в емкости, чтобы получить жидкую кремообразную массу, и оставить бродить при температуре около 30° С. Периодически перемешивать в течение 48 часов для начала самопроизвольной ферментации. В конце первого дня появляются небольшие пузырьки. Это основа вашей материнской закваски.



Основа материнской закваски:	3,0 кг
Мука, молотая на каменных жерновах Т80:	1,5 кг
Вода +/- 30°C :	1,5 кг
Итого	6,0 кг

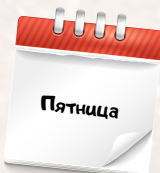
Добавить муку (тип 80) и воду в молодое материнское тесто и перемешать, оставить бродить в течение 24 часов в прежних условиях. Перемешивать время от времени.



Забрать +/- половину материнской закваски (6,0 - 3,5 = 2,5 кг)

Основа материнской закваски:	2,5 кг
Мука, молотая на каменных жерновах Т80:	2,5 кг
Вода +/- 30°C :	2,5 кг
Итого	7,5 кг

Добавить муку (тип 80) и воду в молодое материнское тесто и перемешать, оставить бродить в течение 24 часов в прежних условиях. В это время материнское тесто начинает проявлять легкую активность.



Забрать +/- половину материнской закваски (7,5 - 5,0 = 2,5 кг)

Основа материнской закваски:	2,5 кг
Мука, молотая на каменных жерновах Т80:	2,5 кг
Вода +/- 30°C :	2,5 кг
Итого	7,5 кг

Добавить муку (тип 80) и воду в молодое материнское тесто и перемешать, оставить бродить в течение 24 часов в прежних условиях.



Забрать 5 кг материнской закваски (7,5 - 5,0 = 2,5 кг)

Основа материнской закваски:	2,5 кг
Мука, молотая на каменных жерновах Т80:	2,5 кг
Вода +/- 30°C :	2,5 кг
Итого	7,5 кг

В это время в материнском тесте начинает наблюдаться высокая активность, которая, однако, еще недостаточна для того, чтобы его можно было использовать. Поэтому необходимо снова добавить муку (тип 80) и воду в материнское тесто и смешать перед брожением в этот раз в течение 14—16 часов, а также периодически перемешивать перед охлаждением при температуре 10° С в течение оставшегося времени.



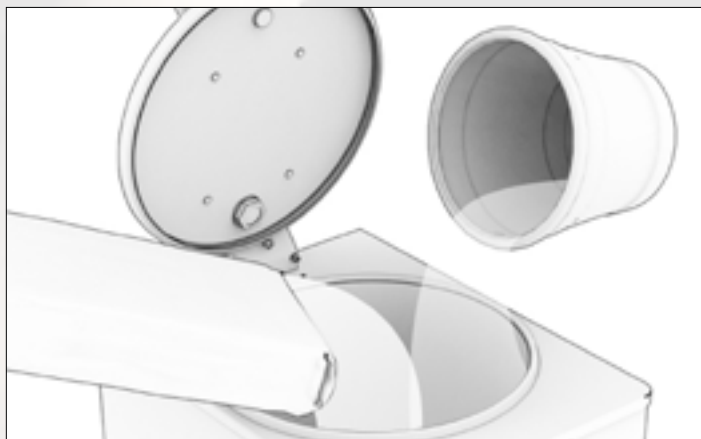
Основа материнской закваски:	7,5 кг
Мука, молотая на каменных жерновах Т80:	7,5 кг
Вода +/- 30°C :	7,5 кг
Итого	22,5 кг

Оставить тесто для 12 часового брожения, прежде чем поставить в холодильник при 10 ° С. На следующий день это материнское тесто уже можно будет использовать. Однако для получения идеального материнского теста потребуется около 15 дней.

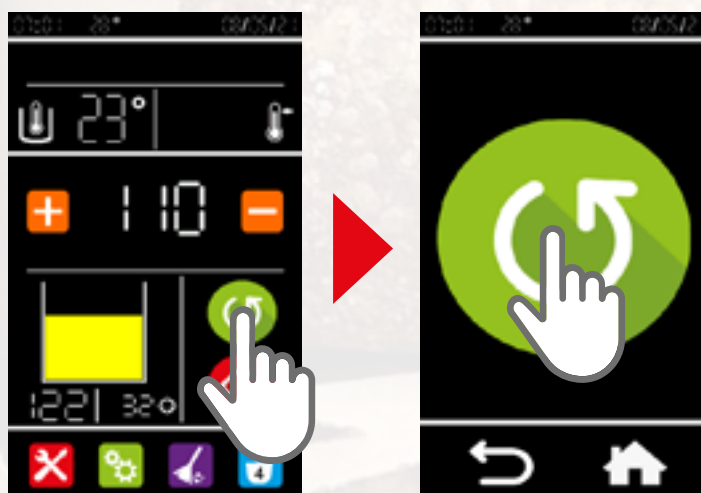
При минимальном уровне закваски или после слишком длительного периода бездействия (+/- 72 часа) необходимо провести обновление, то есть подкормить закваску.

Пример для TL 40

- 1** Загрузить ингредиенты:
Основа материнской закваски: 12 кг
Мука, молотая на каменных жерновах T80: 20 кг
Горячая вода +/- 45 °: 20 кг



- 2** Запустить цикл перемешивания:
Продолжительность 2 мин 30 сек.



- 3** После появления на экране соответствующего изображения хорошо соскрести края шпателем и закрыть крышку.



Через несколько часов ваша закваска готова!

Делители и делители-формовщики

DIV-R TRADIFORM PANIFORM



Компания JAC сделала амбициозный технический выбор в пользу надежности и прочности: усиленный гидроцилиндр, прижимные пластины из литого алюминия с обработкой Easyclean, система Start and Stop, заточенные ножи из нержавеющей стали, квадратная кювета из нержавеющей стали. Удобная рабочая высота, скоба для подъема и транспортировки, система предотвращения выброса мучной пыли, последовательный автоматический подъем ножей для удобной очистки, система Easyflour. Эти технические решения являются плодом нашего высокого мастерства, достигнутого в сотрудничестве с нашими клиентами.



Гарантия распространяется на все детали машины, включая электронные компоненты и исключает расходные материалы.

JAC Москва

Телефон: : +7 916 474 2694
info.ru@jac-machines.com

www.jac-machines.com