

Масло сливочное NZMP Fonterra, Новая Зеландия.



100% натуральное масло без заменителей молочного жира из Новой Зеландии с чистым сливочным вкусом и ароматом. Имеет маркировку Grass Fed, что означает буквально "сделанное из молока коров, которые находятся на естественном выпасе круглый год."

Сливочное масло (несоленое) обладает превосходным вкусом и ароматом, идеально подходит для использования в качестве ингредиента для выпечки и приготовления спредов. Также может использоваться как ингредиент для производства широкого ассортимента продуктов. При соблюдении условий хранения, сливочное масло (несоленое) имеет продолжительный срок годности и сохраняет свой прекрасный вкус и качество.

Характеристики продукта

- Производится из пастеризованного молока или сливок.
- Замораживается сразу после производства, чтобы сохранить чистый и свежий вкус лучших новозеландских сливок.
- Сливочное масло (несоленое) не содержит добавок, ароматизаторов и консервантов.
- Производится на современном высокотехнологичном перерабатывающем предприятии, что обеспечивает стабильность качества получаемого продукта.
- Светло-желтый цвет и сливочный вкус - преимущества как для промышленного производства, так и для потребителей.
- Хорошая текстура и форма для нарезки, упаковки и переработки.

10 характеристик сливочного масла NZMP (Fonterra) из Новой Зеландии, которые нужно знать кондитерам, пекарям и шеф-поварам!

1. Жир (г/100г) - 82,9 г
2. Влага (г/100 г) - 15,7 г
3. Твердые частицы молока, не жир (г/100г) - 1,4 г
4. Цвет однородный, бледно-желтый
5. Запах и аромат: чистый, сливочный
6. Масса: цельная, пластичная
7. Типичная точка плавления - 33°C
8. Наше масло термоустойчиво, поэтому с ним хорошо взбиваются и держат форму крема, подходит для слоеного теста.
9. Качество масла стабильное.
10. Масло производится из пастеризованного молока.

Рекомендуется для использования

- Выпечка, жарка и приготовление спредов.
- Перефасовка для конечной продажи. Подходит для потребительских целей, таких как намазывание на хлеб и приготовление пищи дома.
- Ингредиент для производства продуктов, например, плавленых сыров и спредов.
- Ингредиент для производства хлебобулочных и кондитерских изделий.
- Идеально подходит для приготовления отдельных порций масла для кейтеринга (касается только потребительских упаковок и блюд питания).
- Подходит для переработки в обезвоженный молочный жир.

Масло – один из самых сложных ингредиентов, потому что его температура оказывает огромное влияние на конечный вкус блюда.

При работе с тестом, из одних и тех же ингредиентов получается совершенно разный результат в зависимости от метода их смешивания. Температура ингредиентов – немаловажный фактор. Особенно это видно при работе с разными видами рассыпчатого теста.

ТЕМПЕРАТУРЫ МАСЛА В ПЕСОЧНОМ ТЕСТЕ:	
1 кубики 1,5*1,5 см  t = +4°C	ТЕСТО БРИЗЕ ИСПОЛЬЗУЕМ ДЛЯ: приготовления киш инструмент кухонный комбайн  
2 кубики 1,5*1,5 см  t = +8/12°C	ТЕСТО САБЛЕ ИСПОЛЬЗУЕМ ДЛЯ: приготовления тартелеток инструмент миксер стационарный, насадка «лопатка»  
3 ломтики от бруска  t = +14/16°C	ТЕСТО «БРЕТОНСКОЙ САБЛЕ» ИСПОЛЬЗУЕМ ДЛЯ: приготовления печенья инструмент миксер стационарный, насадка «венчик»  

Как сформировать масляный блок для слоёного теста:

КАК СФОРМИРОВАТЬ МАСЛЯНЫЙ БЛОК ДЛЯ СЛОЁНОГО ТЕСТА?

ШАГ 1

брусочек масла = 500 г



ШАГ 2

ломтики ~ 15 мм



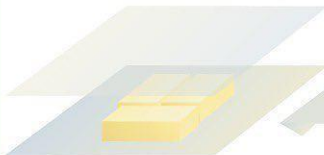
ШАГ 3

пергамент или
пвх-плёнка = 35*35 см



ШАГ 4

второй лист пергаменты или пвх-плёнки.
Сформируйте квадрат = 20*20 см



ШАГ 5

отбейте скалкой



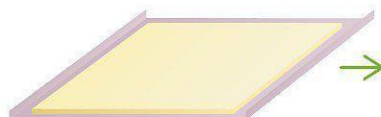
ШАГ 6

подкатайте масло, чтобы оно заполнило
все уголки и стало одинаковой толщины



ШАГ 7

выложите на поднос
и уберите в холодильник



Отвесить нужное количество сливочного масла.

Нарезать масло ломтями толщиной около 15 мм.

Подготовить лист пергаментной бумаги или ПВХ-плёнки размером не менее 35х35 см.

Положить в центр нарезанное масло, стараясь сформировать квадрат.

Закрыть масло вторым куском пергаменты или плёнки такого же размера. Подогнуть все края, чтобы сформировался квадрат 20х20 см.

Слегка отбить масло скалкой.

Подкатать масло внутри квадрата из пергаменты/плёнки, чтобы оно заполнило уголки и стало везде одинаковой толщины.

Переложить блок масла на поднос и убрать в холодильник.

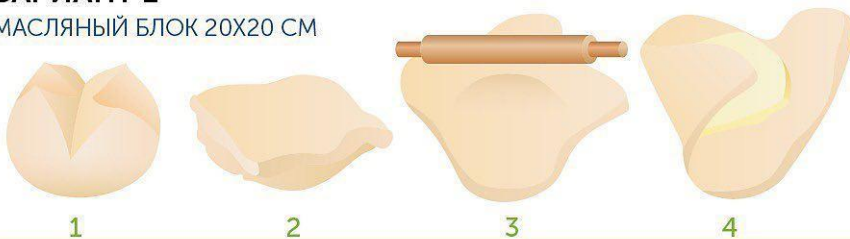
Как завернуть в тесто масляный блок • Три способа

КАК ЗАВЕРНУТЬ В СЛОЕНОЕ ТЕСТО МАСЛЯНЫЙ БЛОК? ТРИ СПОСОБА

ВАРИАНТ 1

МАСЛЯНЫЙ БЛОК 20x20 см

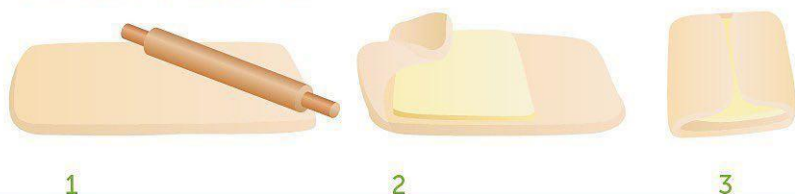
1



ВАРИАНТ 2

МАСЛЯНЫЙ БЛОК 20x20 см

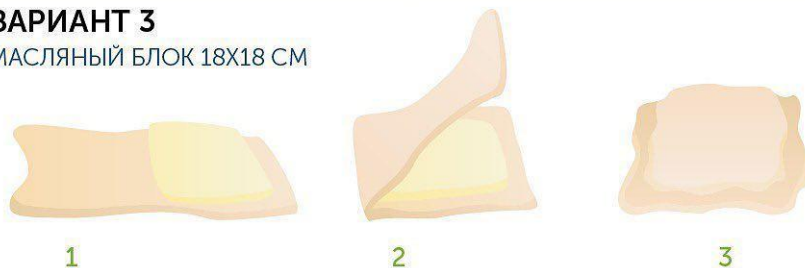
2



ВАРИАНТ 3

МАСЛЯНЫЙ БЛОК 18x18 см

3



Сформируйте тесто в шар и ножом сделайте сверху надрез крестом.

Раскройте тесто по надрезам и раскатайте в 4 направлениях, начиная от центра. Придайте тесту форму креста с утолщённым центром.

Положите в центр масляный блок и закройте его свободными концами теста. Защипните тесто.

Масляный блок 20x20 см • Раскатайте тесто в прямоугольник 20x40 см. Положите масляный блок в центр прямоугольника. Соедините края теста в центре масляного блока, защипните. Защипните края теста, чтобы масло было закрыто со всех сторон.

Масляный блок 18x18 см • Раскатайте тесто в прямоугольник 20x33 см. Мысленно разделите тесто на две половины по длине. Положите масляный блок на середину одной половины. Согните тесто, полностью закрывая кусок масла. Прижмите тесто и защипните с трёх открытых сторон.



Настоящее масло из Новой Зеландии с чистым сливочным вкусом и ароматом -это лучший выбор для любого кондитера, ресторана или современной пекарни🍞.