

České buchty z linky Rheon – jako od babičky!

Jedním z neznámějších českých výrobků jsou bezpochyby české buchty. Již naše babičky měly své tajné recepty, které pečlivě střežily. Velmi záleželo na použitých surovinách, výrobních postupech a konzistenci těsta. Důležité byly i používané náplně. Nejběžnější byly tvarohové a makové.



Honzovy buchty

Pravdou je, že vyrobit buchty bylo velmi náročné a zdlouhavé. S postupem času se buchty takto pracně začaly vyrábět také v pekárnách. Dovedete si představit výrobu např. 5 000 kousků buchet v podstatě jenom ručně?

Současné technologie si však dokážou poradit s výrobou českých buchet na strojním zařízení. Jako osvědčený příklad může sloužit japonský dělicí, tvarovací a plnicí stroj RHEON. Tento stroj toho dovede mnoho, právě i české buchty. Výrobky jsou pravidelné, jeden jako druhý. Má to ale jeden háček. Při výrobě na tomto zařízení dochází k velkému namáhání těsta.

Pekaři pak mohou mít problém s dosažením požadovaného objemu výrobku. Česká buchta musí být nadýchaná, s velkým objemem. Technologové a vývojoví pracovníci firmy Pfaehl si s objemem buchet, vyrobených na RHEONU, poradili. České buchty, vyrobené za pomoci přípravku **Preback** a **Hefeteigmeister** jsou k nerozeznání od ruční výroby.



S Rheonem se dobře peče ...



Stroj RHEON sice nepatří k nejlevnějším, ale v Čechách je již řada pekáren, které RHEON mají a patřičně ho využívají. Je to cesta, jak ekonomicky zefektivnit výrobu na pekárnách (v této souvislosti hovoříme o využití RHEONU při výrobě jemného pečiva). V nabídce firmy jsou ale také stroje na výrobu chlebových nebo třeba také velmi volných ciabattových těst. Myslím, že stroje RHEON si najdou své místo především ve větších pekárnách.

Můžeme tedy říci, že dokážeme s pomocí strojů efektivně vyrobit výborné klasické české buchty, i když, ruku na srdce, „klasice od babičky“ se stejně nic nevyrovná...

Vladimír Bulíř
Pfaehl Backmittel, spol. s r. o.



K chutným náplním se zákazník rád vrátí

JAK NA DOBRÉ BUCHTY S VÝROBKY PFAHNL?

PREBACK	Pro vynikající objem, velkou výtěžnost těsta
HEFETEIGMEISTER	Pro výrobu sladkých kynutých a plundrových těst. Vhodný pro přímé vedení i pro přerušované kynutí.
MAKOVÉ NÁPLNĚ	Kvalitní makové náplně z českého máku, jistá a jednoduchá výroba, výborná chuť.
OŘECHOVÉ NÁPLNĚ	
STABILIZÁTOR TVAROHOVÉ NÁPLNĚ	Pro stabilní tvarohové náplně.



Dobrá buchta nemusí mít klasický tvar ...



Novinky navazující na tradici



PRODÁME ZAVEDENOU CUKRÁŘSKOU VÝROBNU NA JIŽNÍ MORAVĚ

- více než 20letá tradice
- stálí odběratelé v Č i SR
- budova v osobním vlastnictví
- plně vybavená stroji, zařízením i zásobami
- know-how i tým zkušených zaměstnanců



Další informace:

Alena Ševčíková – tel. 604 254 913, e-mail: sevcikova@bystrc.com