

Nastartujte to se společností PFAHNL!

Na začátku října 2023 proběhl v sídle společnosti Pfahnl Backmittel spol. s r.o. seminář na téma Pšeničné omládky a novinka Startér CL. Představitelé firmy, především hlavní technolog Jan Salaquarda a Ing. Miroslav Lipavský seznámili návštěvníky semináře s důležitými informacemi o této novince a s jejím uplatněním v pekárnách.



Pšeničné omládky i Startér CL je téma týkající se strojní i ruční výroby a zahrnuje původní práci pekařů v moderním pojetí. Zachovává jednoduchost a hovoříme zde o čisté etiketě výrobku. Zahrnuje přirozené přírodní pochody v těstě.

Na semináři jsme srovnali produkty Standard s produkty s omládkem a výrobky s omládkem s přidáním Startéru CL. Každý z nich má svoje výhody i negativa. Pšeničný omládek Standard je jednoduchý na přípravu a vyrovnává celé recepturní dávky droždí. V těstě má kypřící vlastnosti. Důležitá je ekonomika výroby. Pšeničný omládek stabilizovaný má navíc i jemné aroma a má vliv na vyšší stabilitu těsta. Na založení využívá části droždí. Produkty

s omládkem s přidáním Startéru CL nabízí cenově dostupné řešení. Má využití v bagetách, houskách, chlebech. Můžeme použít jen připravený Startér CL, tzn. bez přípravku, a to na bagety.

Dále se hlavní technolog Jan Salaquarda zmínil o parametrech produktu, mezi které patří teplota, výtěžnost a čas. K dalším důležitým kontrolním parametrům patří titrační kyselost, pH kvasu, vývin CO₂ a hodnoty mikroorganismů vyzrálého kvasu.

Jednotlivé benefity jsme si dále popsali. Uvedli jsme rozdíly při výrobě TA 200, TA 230, tzn. např. hodnoty pH, teplotu, titrační kyselost nebo který produkt je vhodný pro strojovou výrobu a který pro linky.

Dalším bodem semináře bylo prodloužené zrání pekařských výrobků a kalkulace jednotlivých pekařských produktů, tzn. kde můžeme Startér CL použít, ať již hovoříme o chlebech, běžném pečivu či jemném pečivu. Nechybělo ani pozvání na blížící se výstavu IBA v Mnichově.

Děkujeme našim zákazníkům za účast na semináři a těšíme se na již další setkání.



Stabilita, chuť i vůně produktů – Startér CL prostě startuje!

Mgr. Kristýna Brychtová,
Pfahnl Backmittel spol. s r. o.