

Chef Artisano

Esența gustului mediteranean.



Chef Artisano.

Amestec pulverulent cu maia de grâu durum pentru prepararea produselor de panificație tradiționale mediteraneene, cu etichetă curată.

Avantajele utilizării acestei soluții.



Etichetă curată.

Produse de panificație cu etichetă curată: **fără E-uri și fără conservanți.**



Maia de grâu durum.

Conferă produsului finit o savoare autentică și **pune în valoare umpluturile/topping-urile utilizate.**



Efficiență.

Efficientizarea modului de lucru - **prelucrabilitate bună a aluatului.**



Fermentație

Pretabil pentru procese lungi - **cu timpi lungi de fermentație.**



BIT
Tehnologie.

Obținerea unei texturi elastice și a unei mușcături scurte, contribuind la o **experiență de consum echilibrată.**



Versatilitate

Lipii, pita grecească, blat pizza, foccacia, fougasse, pinsa, chifle, ciabatta, baghetă etc.

Taste Atlas a publicat în 2025 clasamentul **celor mai apreciate 50 de specialități de panificație din lume**, bazat pe evaluările consumatorilor globali.



Topul celor mai apreciate **50 de specialități de panificație** din lume.



09



Piadina romagnola



13



Foccacia barese



16



Baguette



17



Foccacia



27



Foccacia alla genovese



39



Pita

Sursa: TasteAtlas (2025). Best-rated breads in the world, including traditional Mediterranean varieties.

Valoarea aspectului rustic

în produsele de panificație.

Specialitățile mediteraneene de panificație, precum ciabatta, foccacia și pita, **reflectă tradiția artizanală și orientarea spre un stil de viață sănătos** în panificația europeană.



1 din 4

consumatori europeni declară că afirmațiile despre producția tradițională sau artizanală **le influențează decizia de achiziție.**

Sursa: Innova Market Insights. Bakery Trends 2025: Global Market Overview – Consumer preferences, innovation drivers and product launch trends in the bakery category.



Influența **artizanalului.**

Cultura gustărilor și a consumului rapid.

Conceptul de „convenience” vizează alimente ușor de consumat în mișcare și în afara meselor, într-un context marcat de **flexibilitate, mobilitate și personalizare**, care favorizează creșterea consumului de gustări.



60%

dintre consumatorii la nivel global preferă **să își împartă mesele** în mai multe gustări pe parcursul zilei.



13%

dintre consumatorii europeni afirmă că **înlocuiesc o masă principală cu gustări**, iar **28% le consumă în completarea meselor**.

Source: FMCG Gurus (2025): Snacking in Europe, comunicaffe, Bakery & Snacks (2025): Snackification and the Future of Convenient Eating.

Preferința pentru produse cu etichetă curată.

Majoritatea consumatorilor europeni

citesc etichetele alimentelor și băuturilor atunci când fac o achiziție și sunt atenți la afirmațiile legate de „etichete curate”.

Aproximativ 1 din 3 produse noi lansate în Europa au o mențiune de tip „clean label” (etichetă curată).

Consumatorii din generația Z și Millennials - **sunt dispuși să plătească cu 20–30%** mai mult pentru produsele care au mențiuni precum „organic”, „natural”, „bogat în proteine” și „fără ingrediente artificiale”.

Sursa: Innova Market Insights (2025) Clean Label Trends in Europe.

Percepția consumatorilor despre produsele cu/ preparate cu maia.

#1

Sănătatea digestivă este principalul factor care determină achiziția de alimente și băuturi funcționale la nivel global.



Sursa: Innova Market Insights (2025) Top 10 F&B Trends.

Datorită procesului de fermentație de lungă durată, consumatorii asociază maiaua cu **beneficii pentru sănătatea sistemului digestiv, o toleranță mai bună la gluten și o utilizare mai eficientă a nutrienților**.



Produsele cu **etichetă curată**, o alegere strategică.


Meniu

Rețete realizate cu *Chef Artisano*.

Baguette.

Baghetă franțuzească cu maia, în diferite forme.




 Pagina 08-09

Specialty.

Specialitate cu maia sub forma unei pâini împletite.




 Pagina 12-13

Pinsa Tomato.

Pinsa cu maia și roșii, îmbogățită cu cereale și semințe.




 Pagina 16-17

Pinsa Classic.

Pinsa clasică cu maia.




 Pagina 20-21

Fan de Crystal.

Pâine artizanală cu miez poros și coajă crocantă, cu maia.




 Pagina 24-25

Fougasse.

Specialitate franțuzească tradițională cu maia.




 Pagina 28-29

Focaccia Multigrain.

Focaccia cu maia și semințe.




 Pagina 30-31

Focaccia.

Focaccia clasică cu maia.




 Pagina 34-35

Fyta.

Pita grecească cu maia.




 Pagina 38-39

Lipie Somun.

Lipie clasică cu maia.




 Pagina 42-43

Somun.

Somun cu maia.




 Pagina 46-47

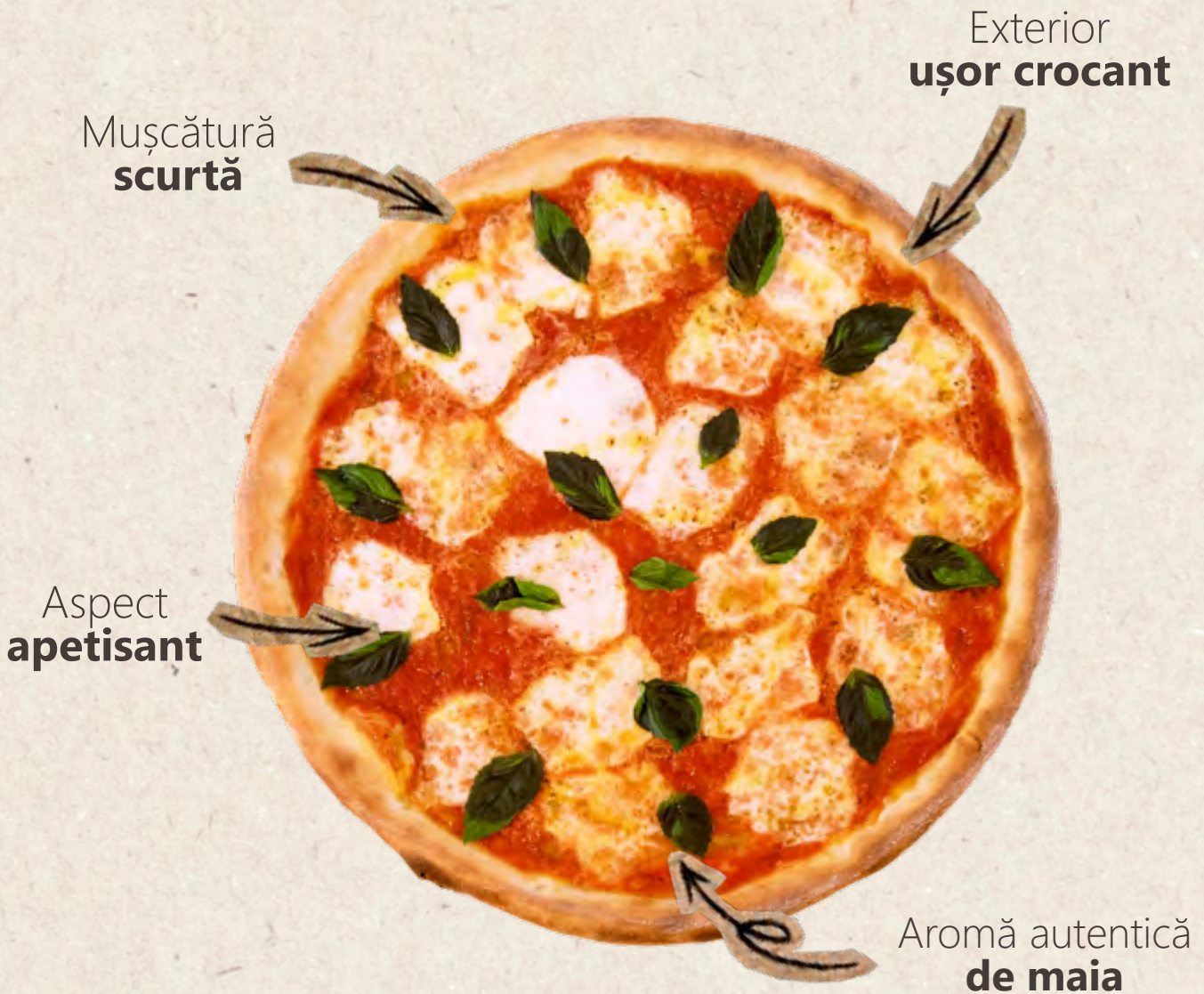
Swirl Bread.

Specialitate de panificație cu maia, sub forma unei pâini clasice.



 Pagina 50-51

Pizza.



A zis cineva...



Cea mai bună pizza din oraș?

Descoperă rețeta noastră pentru o pizza creată pe baza preferințelor consumatorilor.



Pagina **54-55**

Baguette





Știi că...

În Franța, „**baguette de tradition**” este protejată prin lege încă din 1993! O baghetă autentică poate conține doar patru ingrediente: făină de grâu, apă, drojdie și sare — fără aditivi sau conservanți.

Chef Artisano

Soluția noastră îți permite să obții baghete cu etichetă curată și un gust autentic, oferit de maiaua din grâu durum.





Baguette.

Într-o piață în care maiaua a devenit mai mult decât un trend – aproape o condiție de bază – **diferențierea reală vine din rafinarea detaliilor**, nu din reinventarea completă a produsului.

Alege să îți surprinzi clienții printr-o baghetă reinterpretată subtil: **o rețetă autentică de baguette** îmbogățită cu maia și făină din grâu durum. Această variantă **devine rapid un produs de referință**, care oferă o experiență de consum plăcută și fidelizează clienții.

Ingrediente.

- **1,500 kg** făină 550
- **0,500 kg** Chef Artisano
- **0,040 kg** făină de orez
- **0,010 kg** drojdie
- **1,500 kg** apă/gheață

Caracteristicile unei baghete reinterpretate cu Chef Artisano.

Coajă
crocantă

Miez
poros

Culoare
aurie

Gust ușor dulceag, specific de cartof copt și aciditate echilibrată.





Frământare viteza 1.

Se frământă toate ingredientele, cu excepția a 0,3 litri de apă și a drojdiei, timp de 7-8 minute la viteza 1, apoi lasă aluatul să treacă prin autoliză pentru 30-45 de minute.

Frământare viteza 2.

Se frământă aluatul la viteza 2 timp de 8-10 minute. Se adaugă drojdia și restul cantității de apă treptat, după ce aluatul a devenit elastic – semn că s-a format glutenul – urmărind să menținem elasticitatea acestuia.

La sfârșitul frământării, aluatul trebuie să fie moale, elastic și să atingă o temperatură de 22–23°C.

Amestecul de apă/gheață se ajustează în funcție de condițiile de mediu, pentru a obține la final temperatura dorită.

Aluatul obținut se lasă la fermentat într-un vas uns în prealabil cu ulei, pentru aproximativ 45 de minute, după care se împachetează prin tragere ușoară de un capăt a aluatului și apoi rulare, pentru a crește rezistența și energia bucății de aluat. După împachetare, se lasă din nou pentru 45 de minute la relaxat.

Premodelare.

Se răstoarnă aluatul pe masa înfăinată și se divizează la 350g, după care se premodelază în forma de baghetă (mai scurt).

Se lasă din nou, la relaxare, acoperit cu o pânză pentru a nu forma coaja pentru încă 30 de minute.

Modelare finală.

Se modelează baghetele finale, cu profil clasic și lungime de 40 cm, apoi se lasă la fermentat la rece, la 5°C, timp de 12–16 ore. După cele 12 ore de fermentație la rece, baghetele se transferă pe panacod folosind o spatulă lungă.

Se înfăinează ușor și se formează 5 creștături oblice, sub coajă, având grijă ca fiecare creștătură să înceapă de la jumătatea creștăturii precedente.

Coacere.

Se coc la cuptorul multivatră pentru aproximativ 18-20 minute, la 225-230°C, în prezența aburului la începutul coacerii.

Specialty





Forma și textura sugerează un produs lucrat cu atenție, asociat de consumatori cu **calitatea și grija pentru detalii.**

Este tipul de pâine care iese în evidență la raft și transmite, din prima privire, **mai mult decât o pâine obișnuită.**



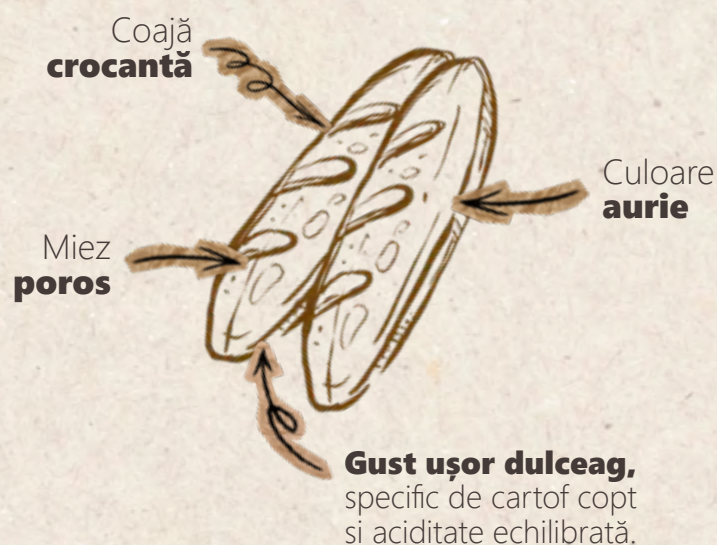
Prin aspectul său distinct și **profilul senzorial bine definit**, această pâine susține o ofertă mai **atractivă și mai convingătoare pentru clienți**.

O alegere inspirată pentru brutarii care vor să aducă un plus de valoare și să răspundă așteptărilor actuale, **fără a renunța la simplitate**.

Ingrediente.

- **1,500 kg** făină 550
- **0,500 kg** Chef Artisano
- **0,040 kg** făină de orez
- **0,014 kg** drojdie
- **1,500 kg** apă/gheață
- **0,040 kg** ulei de măsline

Caracteristicile unei specialități realizate cu Chef Artisano.





Frământare viteza 1.

Se frământă la viteza 1 timp de 10 minute toate ingredientele, cu excepția uleiului de măsline și a 0,3 litri de apă.

Frământare viteza 2.

Frământarea la viteza a 2-a se realizează timp de 8–10 minute, adăugând treptat restul cantității de apă după ce aluatul a devenit elastic (semn că s-a format glutenul), urmărind menținerea elasticității.

Uleiul de măsline se adaugă spre finalul frământării la viteza a 2-a, după ce aluatul s-a hidratat complet.

La finalul frământării, trebuie să obținem un aluat elastic, de consistență moale și la o temperatură de 22–23°C.

Amestecul apă/gheață se realizează în funcție de condițiile de mediu, astfel încât la final să obținem temperatura dorită.

Aluatul obținut se lasă la fermentat într-un vas dreptunghiular de 60×40 cm, uns în prealabil cu ulei, pentru aproximativ 60 de minute sau până la apariția primelor semne de fermentație.

Fermentație la rece.

Se împachetează prin tragere ușoară de un capăt al aluatului și apoi rulare, pentru a crește rezistența și energia bucății de aluat. Cutiile acoperite se lasă la temperatura de 4-5°C pentru minimum 12 ore, pentru fermenția lentă a aluatului.

Modelare finală.

După cele 12 ore de fermentație la rece, cu ajutorul unei gripci metalice, aluatul se porționează în cutie în 12 bucăți egale (~300 g fiecare), sub forma unui dreptunghi. Fiecare dreptunghi de aluat se taie pe mijloc cu ajutorul unei gripci metalice și se răsucește pe interior de 2 ori, pentru a obține aspectul produsului din imagine.

Dospire finală.

Se lasă pentru dospirea finală pe panacod, pentru aproximativ 45–60 de minute, la 30°C.

Coacere.

Se coc în cuptorul multivatră pentru aproximativ 18–20 de minute, la 225°C, în prezența aburului.

Pinsa Tomato





Știi că...

Pinsa cu roșii nu este o rețetă antică propriu-zisă, ci o combinație apărută mai târziu, când roșiile au devenit un ingredient de bază în bucătăria italiană, **peste o tradiție mai veche de turte coapte.**





Pinsa Tomato.

Pinsa cu roșii preparată cu cereale antice și semințe **capătă o prospețime mai îndelungată**, iar acestea îi îmbogățesc textura și îi oferă un profil senzorial mai complex, **care se combină armonios cu aroma sucului de roșii.**

Datorită aspectului său rustic și apetisant dar și a rețetei sale unice, această pinsa cu roșii iese în evidență în vitrina brutăriei tale și **devine o alegere naturală pentru clienții tăi care caută produse autentice și gustoase.**

Ingrediente.

- **1,500 kg** făină 550
- **0,500 kg** Chef Artisano
- **0,060 kg** făină de orez
- **0,300 kg** Silkgrain Sonnen Müsli
- **0,400 kg** suc de roșii (cu semințe)
- **0,016 kg** drojdie
- **1,000 kg** apă/gheață
- **0,040 kg** ulei de măsline

Caracteristicile unei pinsa cu roșii și semințe realizate cu Chef Artisano.

Coajă **ușor rumenită, subțire**

Miez **poros**



Textură **elastică**

Aromă autentică completată de sucul de roșii și de maia



Prospețime **îndelungată**



Cereale **antice** și semințe





Frământare viteza 1.

Se frământă toate ingredientele, cu excepția uleiului de măsline și a 0,2 litri de apă, la viteza 1 timp de 10 minute.

Frământare viteza 2.

Se frământă aluatul la viteza 2 timp de 8–10 minute, adăugând treptat restul cantității de apă după ce aluatul a devenit elastic, semn că s-a format glutenul, urmărind să menținem elasticitatea aluatului.

Uleiul de măsline se adaugă spre finalul frământării, la viteza a 2-a, după ce aluatul s-a hidratat complet.

La finalul frământării, trebuie să obținem un aluat elastic, de consistență moale și la o temperatură de 22–23°C.

Amestecul apă/gheață se realizează în funcție de condițiile de mediu, astfel încât, la final, să obținem temperatura dorită.

Aluatul obținut se lasă la fermentat într-un vas dreptunghiular de 60×40 cm, uns în prealabil cu ulei, pentru aproximativ 60 de minute sau până la apariția primelor semne de fermentație.

Fermentație la rece.

Se împachetează prin tragere ușoară de un capăt al aluatului și apoi rulare, pentru a crește rezistența și energia bucății de aluat. Cutiile acoperite se lasă la temperatura de 4–5°C pentru minimum 12 ore, pentru fermentația lentă a aluatului.

Modelare finală.

După cele 12 ore de fermentație la rece, cu ajutorul unei gripci metalice, aluatul se porționează în cutie în 12 bucăți egale (~300 g fiecare), sub forma unui dreptunghi.

Dreptunghiurile de aluat obținute se presează cu degetele răsfirate pentru a obține profilul de pinsa, utilizând pe masa de lucru un amestec de făină semola și făină de orez în proporție 1/1.

Se lasă pentru o ușoară relaxare pe panacod, pentru aproximativ 15–20 minute.

Coacere.

Se coc în cuptorul multivatră pentru aproximativ 12–14 minute, la 230–240 °C.



Pinsa Classic





Știi că...

Pinsa este o specialitate italiană modernă **inspirată din turtele romane antice**, dezvoltată ulterior pentru a obține un aluat mai ușor și mai aerat decât cel de pizza clasică.





Pinsa Classic.

Pinsa clasică cu maia se remarcă prin miezul aerat și bine dezvoltat, completate de o textură elastică și o coajă fin rumenită.

Aspectul rustic și forma ușor neregulată transmit autenticitate, iar gustul echilibrat o transformă într-o **bază versatilă, capabilă să pună în valoare o gamă variată de topping-uri.**

Ingrediente.

- **1,500 kg** făină 550
- **0,500 kg** Chef Artisano
- **0,060 kg** făină de orez
- **0,014 kg** drojdie
- **1,500 kg** apă/gheață
- **0,040 kg** ulei de măsline

Caracteristicile unei pinsa clasice realizate cu Chef Artisano.

Coajă **ușor rumenită, subțire**

Miez **poros**



Gust ușor dulceag, specific de cartof copt și aciditate echilibrată.

Textură **elastică**





Frământare viteza 1.

Se frământă toate ingredientele, cu excepția uleiului de măsline și a celor 0,3 litri de apă, la viteza 1 timp de 10 minute.

Frământare viteza 2.

Se frământă aluatul la viteza 2 timp de 8–10 minute, adăugând treptat restul cantității de apă după ce aluatul a devenit elastic, semn că s-a format glutenul, urmărind să menținem elasticitatea aluatului.

Uleiul de măsline se adaugă spre finalul frământării, la viteza a 2-a, după ce aluatul s-a hidratat complet.

La finalul frământării, trebuie să obținem un aluat elastic, de consistență moale și la o temperatură de 22–23°C.

Amestecul apă/gheață se realizează în funcție de condițiile de mediu, astfel încât, la final, să obținem temperatura dorită.

Aluatul obținut se lasă la fermentat într-un vas dreptunghiular de 60×40 cm, uns în prealabil cu ulei, pentru aproximativ 60 de minute sau până la apariția primelor semne de fermentație.

Fermentație la rece.

Se împachetează prin tragere ușoară de un capăt al aluatului și apoi rulare, pentru a crește rezistența și energia bucății de aluat. Cutiile acoperite se lasă la temperatura de 4–5°C pentru minimum 12 ore, pentru fermentația lentă a aluatului.

Modelare finală.

După cele 12 ore de fermentație la rece, cu ajutorul unei gripci metalice, aluatul se porționează în cutie în 12 bucăți egale (~300 g fiecare), sub forma unui dreptunghi. Dreptunghiurile de aluat obținute se presează cu degetele răsirate pentru a obține profilul de pinsa, utilizând pe masa de lucru un amestec de făină semola și făină de orez în proporție 1/1.

Se lasă pentru o ușoară relaxare pe panacod, pentru aproximativ 15–20 minute.

Coacere.

Se coc în cuptorul multivatră pentru aproximativ 12–14 minute, la 230–240°C.

Pan de Cristal

*reinterpretată cu Chef Artisano





Știi că...

Pan de Cristal este o pâine artizanală din Barcelona, apărută la începutul anilor 2000, celebră pentru miezul poros și crusta subțire și crocantă.

Un exemplu de panificație modernă în care hidratarea ridicată este esențială pentru obținerea unei texturi aerate.





Pan de Cristal.

TIPS&TRICKS



Pentru a obține un aluat elastic și corect format, **este important ca hidratarea finală să fie făcută în pași mici**, urmărind să menținem în permanență elasticitatea aluatului.

Pentru acest produs, **este important să folosim o făină puternică**, W=300 și cu proteină >13 g/100 g făină.

Ingrediente.

- **1,500 kg** făină 550
- **0,500 kg** Chef Artisano
- **0,008 kg** drojdie
- **2,000 kg** apă/gheață

Caracteristicile unei Pan de Cristal realizate cu Chef Artisano.

Crustă **subțire și crocantă**



Structură **alveolată**

Gust ușor dulceag, specific de cartof copt și aciditate echilibrată.





Frământare viteza 1.

Se frământă toate ingredientele, cu excepția a 0,8 litri de apă, la viteza 1 timp de 10 minute.

Frământare viteza 2.

Se frământă aluatul la viteza 2 timp de 8–10 minute, adăugând treptat restul cantității de apă după ce aluatul a devenit elastic, semn că s-a format glutenul, urmărind să menținem elasticitatea aluatului.

La finalul frământării, trebuie să obținem un aluat elastic, de consistență foarte moale și la o temperatură de 22°C.

Amestecul apă/gheață se realizează în funcție de condițiile de mediu, astfel încât, la final, să obținem temperatura dorită.

Aluatul obținut se lasă la fermentat într-un vas dreptunghiular de 60×40 cm, uns în prealabil cu ulei, pentru aproximativ 60 de minute sau până la apariția primelor semne de fermentație.

La mijlocul și la finalul perioadei de fermentație se împachetează prin tragere ușoară de un capăt a aluatului și apoi rulare, pentru a crește rezistența și energia bucății de aluat.

Fermentație la rece.

Cutiile acoperite se lasă la temperatura de 4–5°C pentru minimum 12 ore, pentru fermentația lentă a aluatului.

Modelare finală.

După cele 12 ore de fermentație la rece, cu ajutorul unei gripci metalice, aluatul se porționează în cutie în 12 bucăți egale (~300 g fiecare), sub forma unui dreptunghi.

Bucățile de aluat se înfăinează foarte bine și se lasă pentru o ușoară relaxare timp de 30 de minute, pe panacod.

Coacere.

Se coc în cuptorul multivatră pentru aproximativ 22–25 minute, la 220°C, în prezența aburului.

Fougasse





Știi că...

Fougasse este o pâine tradițională din sudul Franței, originară din *Provence*, **recunoscută pentru forma sa decorativă, asemănătoare unei frunze?**

În mod tradițional, era folosită de brutari **pentru a verifica temperatura cuptorului înainte de coacerea pâinii.**





Fougasse.

Acum poți introduce în ofertă un produs artizanal rar întâlnit pe piața din România, **cu un puternic potențial de diferențiere.**

Datorită formei sale distincte și versatilității în combinații — de la măslina și ierburi aromatice până la brânzeturi sau alte ingrediente creative — **fougasse devine rapid un produs de panificație cu valoare adăugată.**

Este o modalitate simplă de a diversifica sortimentarea și de a atrage atenția clienților **printr-un produs autentic și mai puțin cunoscut local.**

Ingrediente.

- **1,500 kg** făină 550
- **0,500 kg** Chef Artisano
- **0,040 kg** făină de orez
- **0,014 kg** drojdie
- **1,500 kg** apă/gheață
- **0,040 kg** ulei de măsline

Caracteristicile unei 'Fougasse' realizate cu Chef Artisano.

Coajă **ușor rumenită, subțire**

Miez **moale și elastic**



Gust ușor dulceag, specific de cartof copt și aciditate echilibrată.





Frământare viteza 1.

Se frământă toate ingredientele, cu excepția uleiului de măsline și a 0,3 litri de apă, la viteza 1 timp de 10 minute.

Frământare viteza 2.

Se frământă aluatul la viteza 2 timp de 8–10 minute, adăugând treptat restul cantității de apă după ce aluatul a devenit elastic, semn că s-a format glutenul, urmărind să menținem elasticitatea aluatului.

Uleiul de măsline se adaugă spre finalul frământării, la viteza a 2-a, după ce aluatul s-a hidratat complet.

La finalul frământării, trebuie să obținem un aluat elastic, de consistență moale și la o temperatură de 22–23°C.

Amestecul apă/gheață se realizează în funcție de condițiile de mediu, astfel încât, la final, să obținem temperatura dorită.

Aluatul obținut se lasă la fermentat într-un vas dreptunghiular de 60×40 cm, uns în prealabil cu ulei, pentru aproximativ 60 de minute sau până la apariția primelor semne de fermentație.

Fermentație la rece.

Se împachetează prin tragere ușoară de un capăt al aluatului și apoi rulare, pentru a crește rezistența și energia bucății de aluat.

Cutiile acoperite se lasă la temperatura de 4–5°C pentru minimum 12 ore, pentru fermentația lentă a aluatului.

Modelare finală.

După cele 12 ore de fermentație la rece, cu ajutorul unei gripci metalice, aluatul se porționează în cutie în 12 bucăți egale (~300 g fiecare), sub forma unui dreptunghi.

Fiecare dreptunghi de aluat se taie cu ajutorul unei gripci metalice, la fel ca în imagine. Se lasă pentru o ușoară relaxare, pentru 15 minute, pe panacod.

Se spoiște cu ulei de măsline și se presară oregano.

Coacere.

Se coc în cuptorul multivatră pentru aproximativ 12–15 minute, la 230°C, fără abur.

Focaccia Multigrain





Știi că...

Focaccia este una dintre cele mai vechi pâini tradiționale din Italia, cu origini din regiunea Liguria? De-a lungul timpului, **au fost dezvoltate numeroase variante regionale, fiecare cu propriile particularități.**

Focaccia alla genovese este varianta tradițională din Genova, regiunea Liguria, și este considerată **cea mai populară și reprezentativă formă de focaccia din Italia.**





Foccacia Multigrain.

TIPS&TRICKS



Dacă se dorește metoda directă, fără fermentație peste noapte, **se recomandă utilizarea unui dozaj de 1,2% drojdie** raportat la cantitatea de făină, în loc de 1%. După procesul de modelare rotundă, **se recomandă un timp de odihnă al aluatului de aproximativ 60 de minute**, înainte de a fi răsturnat în tavă.

Timpul de frământare la viteza a 2-a **depinde și de făina utilizată**. La anumite tipuri de făină, aluatul se poate forma mai repede, astfel **se recomandă un timp mai scurt de frământare**.

Pentru o alveolare mai pronunțată, se poate hidrata aluatul cu 1,3-1,4 litri de apă.

Ingrediente

- **1,500 kg** făină 550
- **0,500 kg** Chef Artiano
- **0,020 kg** drojdie
- **0,500 kg** Silkgrain Sonnen Müsli
- **1,200 kg** apă/gheață
- **0,040 kg** ulei de măsline

Caracteristicile unei foccacia cu semințe realizate cu Chef Artiano.

Culoare aurie **spre brun deschis**

Aromă distinctă care pune în valoare incluziunile utilizate.



Miez bine **hidratat**

Miez **poros**



Prospețime **îndelungată**



Cereale **antice** și semințe



Frământare viteza 1.

Se frământă toate ingredientele, cu excepția uleiului de măsline și a 0,2 litri de apă, la viteza 1 timp de 10 minute.

Frământare viteza 2.

Se frământă aluatul la viteza 2 timp de 8–10 minute, adăugând treptat restul cantității de apă după ce aluatul a devenit elastic, semn că s-a format glutenul, urmărind să menținem elasticitatea aluatului.

Uleiul de măsline se adaugă spre finalul frământării, la viteza a 2-a, după ce aluatul s-a hidratat complet.

La finalul frământării, trebuie să obținem un aluat elastic, de consistență moale și la o temperatură de 22–23°C.

Amestecul apă/gheață se realizează în funcție de condițiile de mediu, astfel încât, la final, să obținem temperatura dorită.

Aluatul obținut se lasă la fermentat într-un vas dreptunghiular de 60×40 cm, uns în prealabil cu ulei, pentru aproximativ 60 de minute sau până la apariția primelor semne de fermentație.

Fermentație la rece.

După prima fermentație, aluatul se porționează în bucăți de 2 kg, pentru o tavă de 60×40 cm. Bucățile se modelează cu lejeritate într-o formă rotundă, după care se așează în cutiile de dospit spoite în prealabil cu un strat fin de ulei.

Cutiile acoperite se lasă la temperatura de 4–5°C pentru minimum 12 ore, pentru fermentația lentă a aluatului.

Modelare finală.

După cele 12 ore de fermentație la rece, bucata de aluat de 2 kg se răstoarnă pe o tavă de 60×40 cm. Se întinde ușor, cu degetele răsfirate, în 3 serii cu pauza de 20 de minute între ele, folosind înainte de întindere, un amestec de 60% ulei de măsline, 40% apă și 1% sare (amestecat energic înainte de utilizare). La final, aluatul trebuie să fie întins uniform pe toată suprafața tăvii și să aibă suprafața alveolată.

După întindere, aluatul se lasă pentru încă 20–30 de minute pentru o ușoară relaxare.

Coacere.

Se coc la 200°C timp de 22–25 de minute, până când capătă o nuanță arămie, fără a folosi abur.



Foccacia.

TIPS&TRICKS



Dacă se dorește metoda directă, fără fermentație peste noapte, **se recomandă utilizarea unui dozaj de 1% drojdie** raportat la cantitatea de făină, în loc de 0,8%. După procesul de modelare rotundă, **se recomandă un timp de odihnă al aluatului de aproximativ 60 de minute**, înainte de a fi răsturnat în tavă.

Timpul de frământare la viteza a 2-a **depinde și de făina utilizată**. La anumite tipuri de făină, aluatul se poate forma mai repede, astfel **se recomandă un timp mai scurt de frământare**.

Pentru o alveolare mai accentuată, **aluatul poate fi hidratat chiar și până la 80%**.

Înainte de coacere, se pot adăuga pe foccacia deja formată:



Roșii cherry



Brânză telemea



Rozmarin

Ingrediente

- **1,500 kg** făină 550
- **0,500 kg** Chef Artisano
- **0,016 kg** drojdie
- **1,500 kg** apă/gheață
- **0,040 kg** ulei de măsline

Caracteristicile unei foccacia

realizate cu Chef Artisano.

Culoare aurie **spre brun deschis**

Aromă distinctă care pune în valoare incluziunile utilizate.



Miez bine **hidratat**

Miez **poros**





Frământare viteza 1.

Se frământă toate ingredientele, cu excepția uleiului de măsline și a 0,3 litri de apă, la viteza 1 timp de 10 minute.

Frământare viteza 2.

Se frământă aluatul la viteza 2 timp de 8–10 minute, adăugând treptat restul cantității de apă după ce aluatul a devenit elastic, semn că s-a format glutenul, urmărind să menținem elasticitatea aluatului.

Uleiul de măsline se adaugă spre finalul frământării, la viteza a 2-a, după ce aluatul s-a hidratat complet.

La finalul frământării, trebuie să obținem un aluat elastic, de consistență moale și la o temperatură de 22–23°C.

Amestecul apă/gheață se realizează în funcție de condițiile de mediu, astfel încât, la final, să obținem temperatura dorită.

Fermentație la rece.

Aluatul obținut se lasă la fermentat într-un vas uns în prealabil cu ulei, pentru aproximativ 60 de minute, sau până la apariția primelor semne de fermentație.

Fermentație la rece.

După prima fermentație, aluatul se porționează în bucăți de 2 kg, pentru o tavă de 60x40 cm. Bucățile se modelează cu lejeritate într-o formă rotundă, după care se așează în cutiile de dospit, spoite în prealabil cu un strat fin de ulei.

Cutiile acoperite se lasă la temperatura de 4-5°C pentru minimum 12 ore, pentru fermentația lentă a aluatului.

Modelare finală.

După cele 12 ore de fermentație la rece, bucata de aluat de 2 kg se răstoarnă pe o tavă de 60x40 cm. Se întinde ușor, cu degetele răsfirate, în 3 serii cu pauză de 20 de minute între ele, folosind înainte de întindere, un amestec de 60% ulei de măsline, 40% apă și 1% sare (amestecat energic înainte de utilizare). La final, aluatul trebuie să fie întins uniform pe toată suprafața tăvii și să aibă suprafața alveolată.

După întindere, aluatul se lasă pentru încă 20-30 de minute pentru o ușoară relaxare.

Coacere.

Se coc la 200°C timp de 22–25 de minute, până când capătă o nuanță arămie, fără a folosi abur.

Pyta





Știi că...

Pita grecească provine dintr-o tradiție veche de 'flatbreads' din zona mediteraneană și a Orientului Mijlociu, coapte inițial pe suprafețe fierbinți sau în cuptoare simple, și a evoluat în timp până a devenit un element esențial al **street food-ului grecesc modern, precum gyros și souvlaki.**





TIPS&TRICKS



Dacă produsul nu formează buzunar în timpul coacerii, **cel mai probabil temperatura de coacere a fost prea joasă.**

Dacă la formarea buzunarului rămâne mai mult miez pe talpa produsului și mai puțin pe partea superioară, **cel mai probabil prima fermentație nu a fost suficientă.** În acest caz, se recomandă mărirea timpului pentru prima fermentație.

Pentru cuptoarele electrice sau pentru pizza, **se recomandă ca temperatura setată să fie mai mare la rezistența de sus și mai mică la rezistența de jos,** pentru a preveni arderea tălpii produsului.

Dacă se dorește metoda directă, fără fermentație peste noapte, **se recomandă utilizarea unui dozaj de 1% drojdie,** raportat la făină, în loc de 0.4%, iar după procesul de palinare, **un timp de odihnă a palinelor de aproximativ 45-60 de minute.**

Ingrediente

- **1,000 kg** făină 550
- **0,500 kg** făină grâu dur
- **0,500 kg** Chef Artisano
- **0,008 kg** drojdie
- **1,300 kg** apă/gheață
- **0,080 kg** ulei de măsline

Caracteristicile unei pita realizate cu Chef Artisano.

Buzunar generos
pentru umplere ușoară



Textură elastică

Mușcătură scurtă

Gust autentic
care completează
umpluturile utilizate





Frământare viteza 1.

Se frământă toate ingredientele, cu excepția uleiului de măsline, timp de 10 minute.

Frământare viteza 2.

Frământarea se realizează la viteza a doua timp de 8–10 minute, iar uleiul de măsline se adaugă spre finalul frământării, după ce s-a format glutenul.

La finalul frământării, trebuie să obținem un aluat elastic, de consistență moale și la o temperatură de 24–26°C.

Amestecul apă/gheață se realizează în funcție de condițiile de mediu, astfel încât, la final, să obținem temperatura dorită.

Aluatul obținut se lasă la fermentat într-un vas uns în prealabil cu ulei, pentru aproximativ 60 de minute, sau până la apariția primelor semne de fermentație.

Fermentație la rece.

După prima fermentație, aluatul se divizează la 140 g, se palinează și se așează în cutii de 60x40 pentru dospirea la rece.

Cutiile acoperite se lasă la temperatura de 4–5°C pentru minimum 12 ore, maxim 36 de ore, pentru fermentația lentă a palinelor.

După cele 12 ore de fermentație la rece, palinele se întind ușor, prin presare cu degetele, în forma de oval sau rotund, după preferințe, la o grosime a aluatului de 4–5 mm.

Coacere.

Se coc la 250–260°C pentru 5–6 minute, fără abur, până produsul începe să prindă o culoare ușor arămie.

Este important ca, în faza de coacere, produsul să formeze un buzunar la interior.

Lipie Somun





TIPS&TRICKS



Dacă produsul nu formează buzunar în timpul coacerii, **cel mai probabil temperatura de coacere a fost prea joasă.**

Dacă la formarea buzunarului, rămâne mai mult miez pe talpa produsului și mai puțin pe partea superioară, **cel mai probabil prima fermentație nu a fost suficientă.** În acest caz, se recomandă mărirea timpului pentru prima fermentație.

Pentru cuptoarele electrice sau pentru pizza, **se recomandă ca temperatura setată să fie mai mare la rezistența de sus și mai mică la rezistența de jos,** pentru a preveni arderea tălpii produsului.

Dacă se dorește metoda directă, fără fermentație peste noapte, **se recomandă utilizarea unui dozaj de 1% drojdie,** raportat la făină, în loc de 0.4%, iar după procesul de palinare, **un timp de odihnă a palinelor de aproximativ 45-60 de minute.**

Timpul de frământare la viteza a 2-a depinde și de făina utilizată. La anumite tipuri de făină, aluatul se poate forma mai repede, de aceea **se recomandă un timp mai scurt de frământare.**

Ingrediente

- **1,500 kg** făină 550
- **0,500 kg** Chef Artisano
- **0,010 kg** drojdie
- **1,300 kg** apă/gheață
- **0,030 kg** ulei de măsline

Caracteristicile unei lipii

realizate cu Chef Artisano.



Textură
elasică

Muşcătură
scurtă

Gust ușor dulceag,
specific de cartof copt
și aciditate echilibrată.





Frământare viteza 1.

Se frământă toate ingredientele, cu excepția uleiului de măsline.

Frământare viteza 2.

Frământarea se realizează la viteza a doua timp de 8–10 minute, iar uleiul de măsline se adaugă spre finalul frământării, după ce s-a format glutenul.

La finalul frământării, trebuie să obținem un aluat elastic, de consistență moale și la o temperatură de 24–26°C.

Amestecul apă/gheață se realizează în funcție de condițiile de mediu, astfel încât, la final, să obținem temperatura dorită.

Aluatul obținut se lasă la fermentat într-un vas uns în prealabil cu ulei, pentru aproximativ 90 de minute, sau până la apariția primelor semne de fermentație.

Fermentație la rece.

După prima fermentație, aluatul se divizează la 190 g, se palinează și se așează în cutii de 60x40 pentru dospirea la rece.

Cutiile acoperite se lasă la temperatura de 4–5°C pentru minimum 12 ore, pentru fermentația lentă a palinelor.

După cele 12 ore de fermentație la rece, palinele se întind ușor, prin presare cu degetele, sau prin laminare cu merdeneaua/la mașină, în formă rotundă, la o grosime a aluatului de 9–10 mm.

Se lasă 15–20 de minute pe masă sau panacod, pentru o ușoară relaxare.

Coacere.

Se coc la 240°C pentru 8–9 minute, până produsul începe să prindă o culoare ușor arămie, fără abur.

Este important ca, în faza de coacere, produsul să formeze un buzunar la interior.

Somun





TIPS&TRICKS



Dacă se dorește metoda directă, fără fermentație peste noapte, **se recomandă utilizarea unui dozaj de 1% drojdie, raportat la făină**, în loc de 0.4%, iar după procesul de palinare, un timp de odihnă a palinelor de aproximativ 45-60 de minute (în locul fermentației la rece).

Timpul de frământare la viteza a 2-a depinde și de făina utilizată. La anumite tipuri de făină, aluatul se poate forma mai repede, de aceea **se recomandă un timp mai scurt de frământare.**

Ingrediente

- **1,500 kg** făină 550
- **0,500 kg** Chef Artisano
- **0,010 kg** drojdie
- **1,300 kg** apă/gheață
- **0,030 kg** ulei de măsline

Caracteristici 'Somun' realizată cu Chef Artisano.

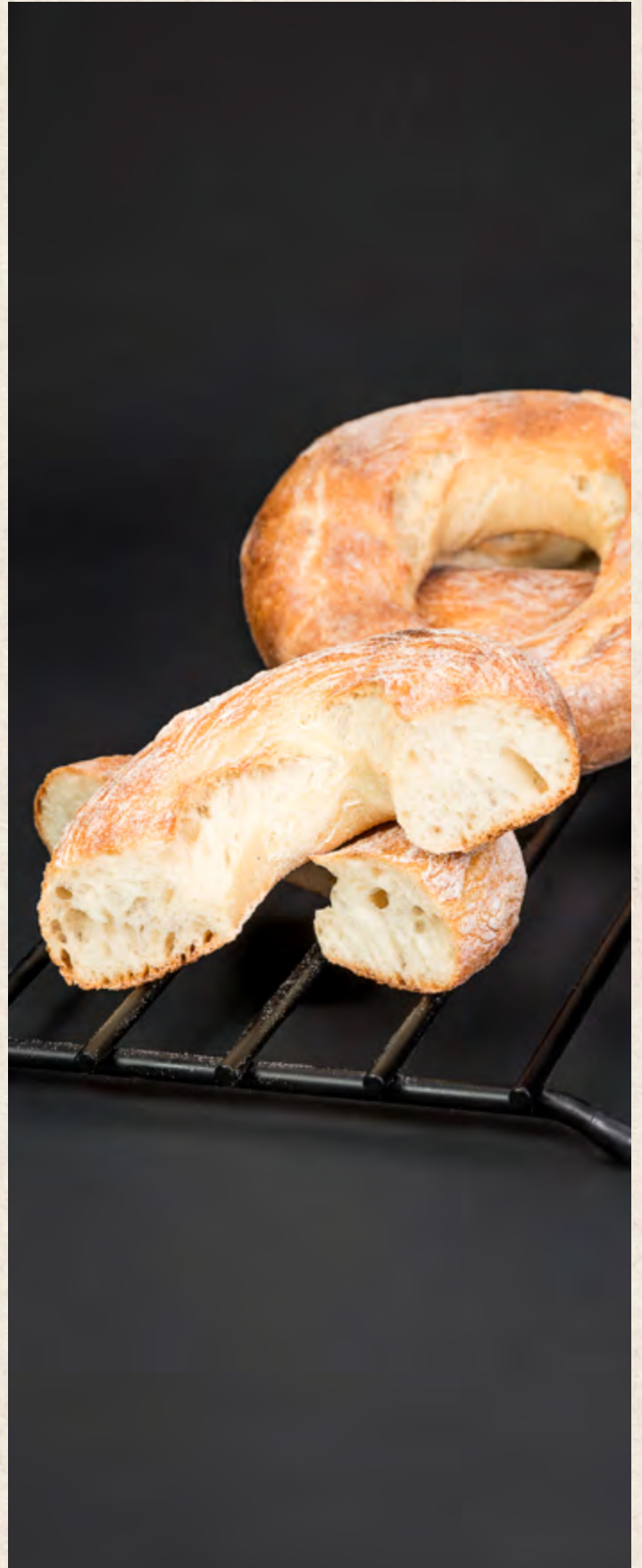
Coajă
crocantă

Miez
poros



Culoare
aurie

Gust ușor dulceag,
specific de cartof copt
și aciditate echilibrată.





Frământare viteza 1.

Se frământă toate ingredientele, cu excepția uleiului de măsline.

Frământare viteza 2.

Frământarea se realizează la viteza a doua timp de 8–10 minute, iar uleiul de măsline se adaugă spre finalul frământării, după ce s-a format glutenul.

La finalul frământării, trebuie să obținem un aluat elastic, de consistență moale și la o temperatură de 24–26°C.

Amestecul apă/gheață se realizează în funcție de condițiile de mediu, astfel încât, la final, să obținem temperatura dorită.

Aluatul obținut se lasă la fermentat într-un vas uns în prealabil cu ulei, pentru aproximativ 90 de minute, sau până la apariția primelor semne de fermentație.

Fermentație la rece.

După prima fermentație, aluatul se divizează la 190 g, se palinează și se așează în cutii de 60x40 pentru dospirea la rece.

Cutiile acoperite se lasă la temperatura de 4–5°C pentru minimum 12 ore, pentru fermentația lentă a palinelor.

După cele 12 ore de fermentație la rece, pentru fiecare palină se formează o gaură cu ajutorul degetelor în mijlocul bucății de aluat pentru a obține un profil cerc al produsului, la fel ca în imagine.

Se lasă la dospirea finală, pe panacod, pentru aproximativ 45 de minute, la o temperatură de 30–32°C și o umiditate relativă a aerului de 70%.

Înainte de coacere, se întorc cu partea inferioară în sus, pentru un aspect mai rustic.

Coacere.

Se coc la 235°C pentru 9–10 minute, până când produsul începe să prindă o culoare arămie, în prezența aburului în primele minute de coacere.

Swirl Bread





Pâine împletită ovală, **cu aspect clasic și identitate tradițională**, concepută pentru a oferi un **impact vizual puternic la raft și o experiență autentică de consum**. Conține maia, care contribuie la dezvoltarea unei arome complexe, ușor acidulate, și a unui gust distinct, specific produselor artisanale.

Miezul este moale, bine structurat și ușor aerat, iar coaja fin rumenită completează profilul senzorial. Ideală pentru **brutarii care doresc să aducă în ofertă un produs cu valoare adăugată**, ce îmbină tradiția cu cerințele consumatorului modern.

Ingrediente

- **1,500 kg** făină 550
- **0,500 kg** Chef Artisano
- **0,040 kg** făină de orez
- **0,014 kg** drojdie
- **1,500 kg** apă/gheață
- **0,040 kg** ulei de măsline

Caracteristici 'Swirl Bread'

realizate cu Chef Artisano.

Coajă
crocantă

Miez
poros



Culoare
aurie

Gust ușor dulceag,
specific de cartof copt
și aciditate echilibrată.





Frământare viteza 1.

Se frământă toate ingredientele, cu excepția uleiului de măsline și a 0,3 litri de apă, timp de 10 minute.

Frământare viteza 2.

Se frământă aluatul la viteza 2 timp de 8–10 minute, adăugând treptat restul cantității de apă după ce aluatul a devenit elastic, semn că s-a format glutenul, urmărind să menținem elasticitatea aluatului.

Uleiul de măsline se adaugă spre finalul frământării la viteza a 2-a, după ce aluatul s-a hidratat complet.

La finalul frământării, trebuie să obținem un aluat elastic, de consistență moale și la o temperatură de 22–23°C.

Amestecul apă/gheață se realizează în funcție de condițiile de mediu, astfel încât, la final, să obținem temperatura dorită.

Aluatul obținut se lasă la fermentat într-un vas uns în prealabil cu ulei, pentru aproximativ 60 de minute, sau până la apariția primelor semne de fermentație.

Fermentație la rece.

Se împachetează prin tragere ușoară de un capăt al aluatului și apoi rulare, pentru a crește rezistența și energia bucății de aluat.

Cutiile acoperite se lasă la temperatura de 4–5°C pentru minimum 12 ore, pentru fermentația lentă a aluatului.

După cele 12 ore de fermentație la rece, cu ajutorul unei gripci metalice, aluatul de porționează în cutie în 12 bucăți egale (~300 g fiecare bucată, sub forma unor fitile lungi. Fitilele obținute se răsucesc în formă de spirală, la fel ca în imagine.

Se lasă pentru o ușoară relaxare pe panacod, pentru aproximativ 15–20 de minute. Dacă aluatul mai are forță și nu este suficient dospit, se mărește perioada de relaxare.

Coacere.

Se coc la cuptorul multivatră pentru aproximativ 18–20 minute, la 225–230°C, în prezența aburului, la începutul coacerii.

Pizza





Chef Artisano

Pizza autentică. În fiecare zi.





Pizza.

Cum arată o pizza ideală, autentică și apreciată de toți consumatorii? Este o întrebare la care s-au căutat numeroase răspunsuri prin rețete și abordări diferite, **însă noi am pornit de la un element esențial: preferințele consumatorilor.**

Studiile arată că **72% dintre consumatorii europeni consideră gustul cel mai important factor în consumul de pizza.** De aceea îți oferim o soluție de blat autentic, cu aromă complexă conferită de maiaua din grâu dur, **care completează armonios orice tip de topping.**

În același timp, răspunde principalelor cerințe de consum: exterior ușor crocant, mușcătură scurtă și un aspect apetisant.

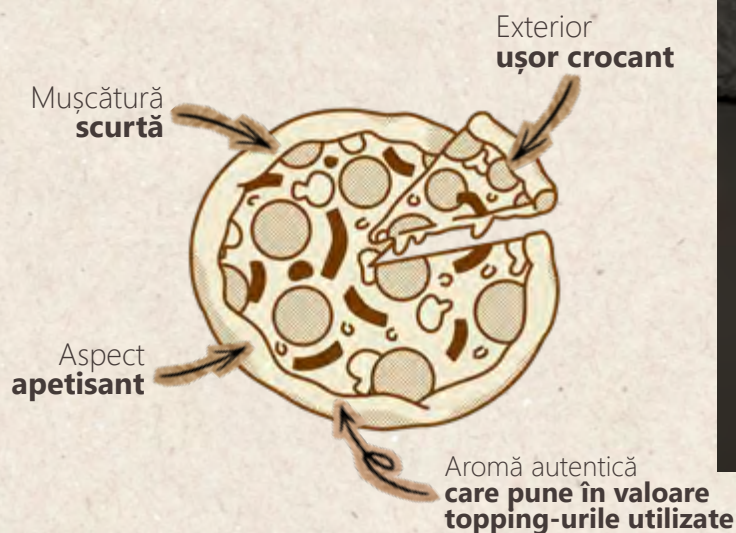
Sursa: Datassential. (2025, March 26). Pizza and Italian food experiences across Europe.

Ingrediente

- **1,500 kg** făină 550
- **0,500 kg** făină Caputo Nuvola
- **0,500 kg** Chef Artizano
- **0,010 kg** drojdie
- **1,500 kg** apă/gheață
- **0,040 kg** ulei de măsline

Caracteristicile unei 'Pizza'

realizate cu Chef Artizano.





Frământare viteza 1.

Se frământă toate ingredientele, cu excepția uleiului de măsline și a 0,3 litri de apă, timp de 10 minute.

Frământare viteza 2.

Se adaugă restul cantității de apă, la viteza a doua, după ce aluatul a început să devină elastic, pas cu pas, pentru a menține elasticitatea.

Uleiul de măsline se adaugă spre finalul frământării la viteza a 2-a, după ce s-a format glutenul.

La finalul frământării, trebuie să obținem un aluat elastic, de consistență moale și la o temperatură de 24–26°C.

Amestecul apă/gheață se realizează în funcție de condițiile de mediu, astfel încât, la final, să obținem temperatura dorită.

Aluatul obținut se lasă la fermentat într-un vas uns în prealabil cu ulei, pentru aproximativ 60 de minute, sau până la apariția primelor semne de fermentație.

Fermentație la rece.

După prima fermentație, aluatul se divizează la 300 g, se palinează și se așează în cutii de 60x40 pentru dospirea la rece.

Cutiile acoperite se lasă la temperatura de 4-5°C pentru minimum 12 ore, maxim 36 de ore, pentru fermentația lentă a palinelor.

După cele 12 ore de fermentație la rece, palinele se întind ușor, prin presare cu degetele, în forma rotundă de pizza.

Se adaugă restul ingredientelor conform sortimentului dorit.

Coacere.

Se coace pentru 4-5 minute la 270-280°C, în funcție de tipul și puterea cuptorului.



*Acest material este realizat sub forma unui concept, având scop exclusiv informativ și orientativ. Denumirile comerciale sunt folosite doar în scop demonstrativ.

Zeelandia România SRL

Iasi, Valea Lupului, DN 28 nr 4

T +40 726 334 057 **E** office@zeelandia.ro

W www.zeelandia.ro