

Synergie[®]

Pistolet

NIEUW!





Synergie®
Pistolet



Voordelen voor u als bakker

- Additionele omzet dankzij het bieden van een alternatief voor de gewone pistolet
- Continue SYNERGIE-kwaliteit in een innovatief jasje
- Veelzijdige mogelijkheden (pistolets, baguettes, bagels, ...)
- Makkelijk verwerkbaar
- Hogere productiezekerheid
- Ideaal als basis voor belegde broodjes

Voordelen voor de consument

- Uitgebalanceerde ingrediënten
- Lekker speltsmaak
- Knapperige korst
- Genieten met een goed gevoel
- Zal door ieder lid van het gezin gesmaakt worden

SYNERGIE PISTOLET bevat de beste ingrediënten: o.a. een superieure kwaliteit van speltbloem, lekkere pompoen- en zonnebloempitten, chiazaad, lijnzaad en voor de afronding van de smaak gedroogd desem en mout.

Pistolets

Recept:

SYNERGIE PISTOLET	10.000 g
Olie (b.v. olijfolie)	200 g
Gist	300 g
Water	5.500 g

Werkwijze:

Kneedtijd (spiraal)	10 min.
Deegtemperatuur	25 °C
Deegrust	5 min.
Afwegen (per 30 stuks)	1.800 g
Opmaken	vierkantig of rond
Decoreren met DECOSYN	
Narijs op 28 °C en 80 % vochtigheid of 1 nacht in de koeling bij 4 °C	60 à 80 min.
Oventemperatuur aflopend naar 210 °C	230 °C
Stomen bij inschieten	
Baktijd	20 à 22 min.

*Contacteer uw baktechnisch verantwoordelijke
voor nog meer receptideetjes!*



Baguettes

Recept:

SYNERGIE PISTOLET	10.000 g
Olie (b.v. olijfolie)	200 g
Gist	200 g
Water	6.000 g

Werkwijze:

Kneedtijd (spiraal)	10 min.
Deegtemperatuur	25 °C
Deegrust	15 min.
Afwegen	150 g à 300 g
Opmaken	Baguette
Decoreren met DECOSYN	
Narijs op 28 °C en 80 % vochtigheid of 1 nacht in de koeling bij 4 °C	60 à 80 min.
Oventemperatuur aflopend naar 210 °C	230 °C
Stomen bij inschieten	
Baktijd	22 à 25 min.



"SYNERGIE geeft méér dan energie!"
Proef ze allemaal!

