

Cool Baking 2.0

NOG
TIJD VOOR ✓ MEER SMAAK





SCHNITTBRÖTCHEN

met COOLBAKE 2.0

Tarwebloem	10.000 g.
COOLBAKE 2.0	600 g.
Zout	160 g.
Gist	300 g.
Water	± 6.000 g.

Werkwijze:

Kneedtijd: 5 min. langzaam.
4 min. snel (afhankelijk van het type kneder)

Deegtemperatuur: 26°C.

Afwegen: 2.150 g. voor 30 stuks.

Bolrijs: 10 min.
Verdelen en opbollen.

Bolletjesrijs: 10 min.

Vormen: korte puntjes.
Insnijden en vervolgens met de ingesneden kant naar beneden op keerdelen leggen.
De deegstukjes afdekken en van elkaar in de koeling zetten.

Narijs: ± 16 uur bij + 4°C.

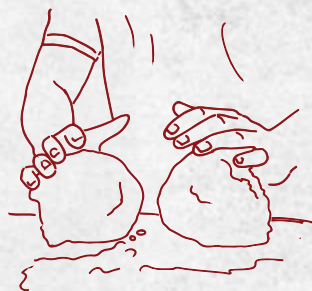
Deegstukjes bakken:

Uit de koeling halen en 30 - 45 min. laten acclimatiseren op bakkerijtemperatuur.
De deegstukjes omkeren op inschietapparaten of op geperforeerde bakplaten.

Bakken: 220°C. aflopend naar 200°C. met voldoende stoom.

Baktijd: ± 18 min.

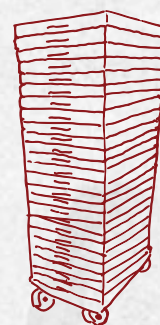
FRESH
ROLLS



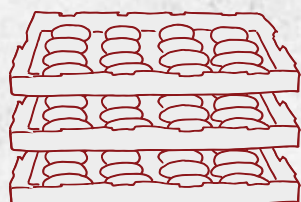
Deegstukjes overdag bereiden.



's Nachts rijpen in de koeling, min. 16 uur.



Naar de winkel.



30 - 45 min. acclimatiseren.



Ieder moment van de dag bakken.



Vers in de winkel.

Het principe van Cool Baking 2.0

Het principe van Cool Baking is bedoeld om de meest verse producten, gedurende de hele dag in de bakkerij of bakkerswinkel vers, vanuit deeg, te bakken en te verkopen. Verser dan dit is niet mogelijk. Door het lange rijpingsproces hebben de producten ook nog eens extra veel smaak en een heerlijk aroma ontwikkeld. Met dit principe verplaatst u ook nog eens uw nachturen, dit omdat de deegstukjes overdag geproduceerd kunnen worden, 's nachts rijpen en de volgende dag gebakken worden.

Hoe gaat dit in zijn werk

Cool Baking is een andere manier van werken. Het betekent deeg draaien, vormen, in de koeling plaatsen en deze langzaam laten rijzen/rijpen.

In de koeling rijpen de deegstukjes minimaal 16 uur, waardoor er meer smaak en aroma wordt gevormd. Door gebruik te maken van de speciaal daarvoor bedoelde keerdelen, kunnen deze deegstukjes hierin rijpen en de volgende dag ongekoeld naar de winkel worden gebracht. Na kort acclimatiseren, kan er op ieder gewenst moment van de dag worden gebakken in de winkeloven.

Het product COOLBAKE 2.0

COOLBAKE 2.0 is een uitgebalanceerd bakmiddel voor het Cool Baking 2.0 principe. Het product bevat rogge- en tarwe natuurdeseem en is met het moutmeel zo afgesteld dat er een juiste aroma en smaakontwikkeling tijdens het rijpingsproces ontstaat. COOLBAKE 2.0 heeft een toevoeging van 6 - 10% en is daarmee variabel te gebruiken in verschillende receptvariaties.

Met COOLBAKE 2.0 heeft u:

- degen met veel stabiliteit wat zekerheid geeft met de verwerking ervan
- voldoende en mooie ovenwerking
- aromatisch en smaakvol product
- een product wat geschikt is om deegstukjes ook via de vriezer te verwerken
- een universeel bakmiddel wat gecombineerd kan worden met pre-mixen

Werkwijze Cool Baking (voorbeeld Schnittbrötchen)



Bolletjesrij: 10 min.



Vormen: korte puntjes.



Insnijden en vervolgens met de ingesneden kant naar beneden op de keerdelen leggen.



De broodjes afdekken en van elkaar in de koeling zetten. Narijs: ± 16 uur bij $+ 4^{\circ}\text{C}$.



Uit de koeling halen 30 - 45 min. laten acclimatiseren op bakkerijtemperatuur.



De deegstukjes omkeren op inschietapparaten of op geperforeerde bakplaten.



Bakken: 220°C . aflopend naar 200°C . met voldoende stoom. Baktijd: ± 18 min.



Deegstukjes via de vriezer verwerken:

Het is mogelijk om een voorraad deegstukjes te maken en deze te bewaren in de vriezer.
Voor het beste resultaat gaat dit voor max. 4 dagen.

U dient dan de volgende stappen aan te passen:

- Nadat de deegstukjes in de keerdelen zijn gelegd, deze opstapelen en in de vriezer plaatsen.
- Vanuit de vriezer kan dan de gewenste hoeveelheid keerdelen uitgehaald worden en van elkaar, afgedekt in de koeling worden geplaatst voor de volgende dag.
(Narijs: ± 16 uur bij + 4°C.)
- De vervolgstappen zijn dan weer zoals de werkwijze beschreven in de receptuur.



NORMALE WERKWIJZE

DEEGSTUKJES OVERDAG
BEREIDEN

'S NACHTS RIJPEN IN DE
KOELING MIN. 16 UUR

NAAR DE WINKEL

ACCLIMATISEREN

BAKKEN

VIA DE VRIEZER

VRIEZER MAX. 4 DAGEN

DEEGSTUKJES UITHALEN EN
VAN ELKAAR DE KOELING IN



- 18°C
BEWAREN



KAMPIOENTJES®

met REX CEREAL en COOLBAKE 2.0

Tarwebloem	5.000 g.
REX CEREAL	5.000 g.
COOLBAKE 2.0	800 g.
Zout	160 g.
Gist	400 g.
Water	± 5.800 g.

Werkwijze:

Kneadtijd:	6 min. langzaam. 5 min. snel. (afhankelijk van het type kneder)
Deegtemperatuur:	26°C.
Afwegen:	2.150 g. voor 30 stuks.
Bolrijs:	10 min.

Bol iets platdrukken, bovenzijde nat maken en in een mengsel van 2/3 sesamzaad en 1/3 maanzaad drukken. Onderzijde nat maken en in de zonnebloempitten drukken, vervolgens met de verdeel- en opbolmachine verdelen. De deegstukjes 2 maal insnijden en vervolgens met de gesneden bovenkant naar beneden op keerdelen leggen. De deegstukjes afdekken en van elkaar in de koeling zetten.

Narijs: ± 16 uur bij + 4°C.

Deegstukjes bakken:

Bakken:	220°C. aflopend naar 200°C. met voldoende stoom.
Baktijd:	± 18 min.





CHIA BAGUETTES met REX CHIA en COOLBAKE 2.0

Tarwebloem 5.000 g.
REX CHIA 5.000 g.
COOLBAKE 2.0 600 g.
Zout 160 g.
Gist 350 g.
Water ± 5.800 g.

Bolrijs: 30 min.
Bol opmaken tot baguette. De baguettes decoreren met pompoenpitten en vervolgens door de roggebloem rollen. Insnijden en met de gesneden bovenkant naar beneden op keerdelen leggen. De baguettes afdekken en van elkaar in de koeling zetten.

Narijs: ± 16 uur bij + 4°C.

Werkwijze:

Kneedtijd: 6 min. langzaam.
6 min. snel
(afhankelijk van het type kneder)

Deegtemperatuur: 26°C.
Afwegen: 200 g.

Baguettes bakken:

De baguettes direct omkeren op inschietapparaten of op geperforeerde bakplaten.

Bakken: 220°C. aflopend naar 200°C. met voldoende stoom.
Baktijd: ± 22 min.





delicious

MEERZADEN SCHNITTBRÖTCHEN

met KULMBACHER en COOLBAKE 2.0

Tarwebloem	7.500 g.
KULMBACHER	2.500 g.
COOLBAKE 2.0	600 g.
Zout	160 g.
Gist	300 g.
Water	± 5.800 g.

Bolrijis:	10 min. Verdelen en opbollen.
Bolletjesrijis:	10 min. Korte puntjes vormen en decoreren met een mengsel bestaande uit: 1.000 g. zonnebloempitten, 400 g. lijnzaad, 600 g. gepeld sesamzaad en 800 g. havervlokken. Insnijden en vervolgens met de snede naar beneden op keerdelen leggen. De deegstukjes afdekken en van elkaar in de koeling zetten.
Narijs:	± 16 uur bij + 4°C.

Werkwijze:

Kneedtijd:	5 min. langzaam. 5 min. snel. (afhankelijk van het type kneder)
Deegtemperatuur:	26°C.
Afwegen:	2.150 g. voor 30 stuks.

Deegstukjes bakken:

Bakken:	220°C. aflopend naar 200°C. met voldoende stoom.
Baktijd:	± 18 min.





KROKANTE BROODJES met COOLBAKE 2.0

Tarwebloem	10.000 g.
COOLBAKE 2.0	600 g.
Zout	160 g.
Gist	300 g.
Water	± 6.000 g.

Bolrijs:	10 min. Bol iets platdrukken en de bovenzijde bestuiven met roggebloem. Vervolgens het deegstuk met de verdeel- en opbolmachine verdelen. De deegstukjes 2 maal insnijden en vervolgens met de gesneden bovenkant naar beneden op keerdelen leggen. De deegstukjes afdekken en van elkaar in de koeling zetten.
Narijs:	± 16 uur bij + 4°C.

Werkwijze:

Kneadtijd:	5 min. langzaam. 4 min. snel. (afhankelijk van het type kneder)
Deegtemperatuur:	26°C.
Afwegen:	2.150 g. voor 30 stuks.

Deegstukjes bakken:

Bakken:	220°C. aflopend naar 200°C. met voldoende stoom.
Baktijd:	± 18 min.





BAGUETTE WIT met COOLBAKE 2.0

Tarwebloem 10.000 g.
COOLBAKE 2.0 600 g.
Zout 160 g.
Gist 300 g.
Water ± 6.000 g.

Bolrijs: 30 min.
Opmaken tot baguette.
De baguettes snijden en met de gesneden bovenkant naar beneden op keerdelen leggen. Vervolgens de baguettes afdekken en van elkaar in de koeling zetten.

Narijs: ± 16 uur bij + 4°C.

Werkwijze:

Kneedtijd: 5 min. langzaam.
4 min. snel.
(afhankelijk van het type kneder)

Deegtemperatuur: 26°C.
Afwegen: 200 g.

Baguettes bakken:

De baguettes uit de koeling halen en direct omkeren op inschietapparaten of op geperforeerde bakplaten.

Bakken: 220°C. aflopend naar 200°C. met voldoende stoom.
Baktijd: ± 22 min.





CHIA BROODJES met REX CHIA en COOLBAKE 2.0

Tarwebloem	5.000 g.
REX CHIA	5.000 g.
COOLBAKE 2.0	600 g.
Zout	160 g.
Gist	400 g.
Water	± 5.800 g.

Werkwijze:

Kneadtijd:	6 min. langzaam. 6 min. snel. (afhankelijk van het type kneder)
Deegtemperatuur:	26°C.
Afwegen:	2.150 g. voor 30 stuks.

Bolrijs:	10 min. Bol iets platdrukken, bovenzijde nat maken en in de pompoenpitten drukken en licht bestuiven met roggebloem. Vervolgens het deegstuk met de verdeel- en opbolmachine verdelen. De deegstukjes 2 maal insnijden en vervolgens met de gesneden bovenkant naar beneden op keerdelen leggen. De deegstukjes afdekken en van elkaar in de koeling zetten.
Narijs:	± 16 uur bij + 4°C.

Deegstukjes bakken:

Bakken:	Uit de koeling halen en 30 - 45 min. laten acclimatiseren op bakkerijtemperatuur. De deegstukjes omkeren op inschietapparaten of op geperforeerde bakplaten.
Baktijd:	220°C. aflopend naar 200°C. met voldoende stoom. ± 18 min.





KROKANT KOREN met COOLBAKE 2.0 en MOUTEXTRAKT DONKER

Tarwe volkoren	10.000 g.
COOLBAKE 2.0	1.000 g.
MOUTEXTRAKT DONKER	100 g.
Zout	160 g.
Gist	300 g.
Water	± 7.000 g.

Bolrijs:	10 min. Bol iets platdrukken en de bovenzijde licht nat maken, vervolgens bestrooien met zonnebloempitten. Vervolgens het deegstuk met de verdeel- en opbolmachine verdelen. De deegstukjes 2 maal insnijden en vervolgens met de gesneden bovenkant naar beneden op keerdelen leggen. De deegstukjes afdekken en van elkaar in de koeling zetten.
Narijs:	± 16 uur bij + 4°C.

Werkwijze:

Kneedtijd:	6 min. langzaam. 5 min. snel. (afhankelijk van het type kneder)
Deegtemperatuur:	26°C.
Afwegen:	2.400 g. voor 30 stuks.

Deegstukjes bakken:

Bakken:	220°C. aflopend naar 200°C. met voldoende stoom.
Baktijd:	± 18 min.





VRUCHTEN BROODJES met COOLBAKE 2.0

Tarwebloem	10.000 g.
COOLBAKE 2.0	800 g.
Zout	160 g.
Gist	300 g.
Water	± 6.400 g.

Vulling:

Rozijnen, geweld	3.000 g.
Krenten, geweld	1.000 g.
IREKS Winterkoekkruiden	50 g.

Werkwijze:

Kneedtijd:	5 min. langzaam. 4 min. snel. (afhankelijk van het type kneder) Vulling doordraaien.
------------	---

Deegtemperatuur: 26°C.

Afwegen: 2.400 g. voor 30 stuks.

Bolrijs: 10 min.

Bol iets platdrukken en de bovenzijde bestrooien met roggebloem. Vervolgens het deegstuk met de verdeel- en opbolmachine verdelen. De deegstukjes 2 maal insnijden en vervolgens met de gesneden bovenkant naar beneden op keerdelen leggen. De deegstukjes afdekken en van elkaar in de koeling zetten.

Narijs: ± 16 uur bij + 4°C.

Deegstukjes bakken:

Uit de koeling halen en 30 - 45 min. laten acclimatiseren op bakkerijtemperatuur. De deegstukjes omkeren op inschietapparaten of op geperforeerde bakplaten.

Bakken: 220°C. aflopend naar 200°C. met voldoende stoom.
Baktijd: ± 18 min.





WALNOOT BROODJES met COOLBAKE 2.0

Tarwebloem	10.000 g.
COOLBAKE 2.0	1.000 g.
Zout	160 g.
Gist	300 g.
Water	± 6.500 g.

Vulling:	
Walnoten	2.500 g.

Werkwijze:	
Kneettijd:	5 min. langzaam. 4 min. snel. (afhankelijk van het type kneder)
Deegtemperatuur:	26°C.
Afwegen:	2.150 g. voor 30 stuks.

Bolrijs:	10 min.	Bol iets platdrukken en de bovenzijde bestuiven met roggebloem. Vervolgens het deegstuk met de verdeel- en opbolmachine verdelen. De deegstukjes 2 maal insnijden en vervolgens met de gesneden bovenkant naar onderen op keerdelen leggen. De deegstukjes afdekken en van elkaar in de koeling zetten.
Narijs:	± 16 uur bij + 4°C.	

Deegstukjes bakken:	
	Uit de koeling halen en 30 - 45 min. laten acclimatiseren op bakkerijtemperatuur. De deegstukjes omkeren op inschietapparaten of op geperforeerde bakplaten.
Bakken:	220°C. aflopend naar 200°C. met voldoende stoom.
Baktijd:	± 18 min.

