



ROLL Factory

Концепция производства
традиционных багетов

2021

Традиционный багет

Традиционный багет является символом французского хлебопекарного производства.

Внешнее сходство с деревенской выпечкой, эластичный мякиш, весьма развитая пористость, выраженный аромат — вот что обеспечивает успех традиционного багета.

Багет очень важен для потребительской лояльности. Многие приезжают иногда за несколько километров, чтобы купить традиционный багет, соответствующий всем канонам качества.

Для выпечки красивого и хорошего традиционного багета нет единого рецепта.

Раньше хлеб выпекали прямым способом, но в последние несколько лет стали использовать новые производственные технологии.

Среди них использование пекарского холода (тесто выдерживается в баках при положительной температуре) обеспечивает следующие преимущества:

- 1** Непрерывное производство горячего хлеба;
- 2** Возможность корректировать производство в реальном времени с учетом объема продаж;
- 3** Сокращение потерь, так как тесто можно хранить в охлажденном состоянии при положительной температуре до 72 часов;
- 4** Адаптация производственного графика в соответствии с графиком работы булочной;
- 5** Возможность использования менее квалифицированных работников на некоторых рабочих местах;
- 6** Компактность размещения пекарни.

В этом процессе в качестве эффективного инструмента широкое распространение получило использование делителей-формовщиков

Однако некоторым потребителям не нравится стандартизация формата традиционного багета. Более того, рынок ждет компромисса, который смог бы вобрать в себя лучшее из существующих методик производства.

- 1 Для получения традиционного багета, внешне напоминающего деревенскую выпечку, с характерным скручиванием теста и закругленными или острыми концами, что подчеркнуло бы аутентичность продукта.
- 2 Для модернизации и оптимизации производственного процесса в соответствии с ожиданиями клиентов.

В концепции **Roll Factory** основывается на разработанной компанией **JAC** тестоформирующей машине **Rollform**. Была представлена на рынке в 2019 году, имеет запатентованную систему скручивания заготовок **Rolltrad®**, обеспечивающую аккуратное обращение с тестом и сохранение его пористости.

Таким образом создается новый тренд, но мы далеки от идеи навязывания слишком жесткой регламентации процесса.

Работа с **Roll Factory** должна быть приспособлена к методике производства пекаря, адаптируясь к потребностям как прямого процесса, так и процесса длительного брожения теста, и это с учетом уже имеющегося оборудования.

Эта брошюра носит информационный характер и не ограничивает Ваши идеи.

Прекрасно, когда у каждого есть возможность развивать свою креативность.

Прямая методика

Смешивание

- Мука тип «tradition» (Т65) + вода (70-75 %) + закваска (опция)
- Аутолиз 20-40 минут

Замес

- Тестомес со спиральным месильным органом или венчиком: 5 минут на скорости 1
- Тестомес с месильным органом «2 руки»: 10 минут на скорости 1
- Добавление ферментированного теста (10 % от первоначальной массы муки) и соли
- Замес на 2 скорости: 5 минут
- Температура в конце замеса на 2й скорости : 24° +/- 1°
- Отлежка в массе в деже либо в баках: 60 минут

Разделка теста в баки порциями по 20 тестозаготовок (6,6—6,8 кг теста)

Деление теста на 20 тестозаготовок (11,5 см × 7,5 см)

Скручивание в машине Rollform

Расстойка в течение 20-40 минут (не менее 15° перед выпечкой)

Выпечка в подовой печи при 260°



Тесто холодного брожения

Смешивание

- Мука тип «tradition» (Т65) + вода (70-75 %) + закваска (опция)
- Аутолиз 20-40 минут

Замес

- Тестомес со спиральным месильным органом или венчиком: 5 минут на скорости 1
- Тестомес с месильным органом «2 руки»: 10 минут на скорости 1
- Добавление ферментированного теста (10 % от первоначальной массы муки) и соли
- Замес на 2 скорости: 5 минут
- Температура в конце замеса на 2й скорости : 24° +/- 1°
- Отлежка в массе в деже либо в баках: 60 минут

Разделка теста в баки порциями по 20 тестозаготовок (6,6–6,8 кг теста)

Ферментация в баках

- Положительный холод +3°, калибруется по объему лотка
- 1 час без крышки
- Как только тесто опустилось до +10°, накрыть бак крышкой
- Хранение от 6ч до 72ч

Деление теста на 20 тестозаготовок (11,5 см × 7,5 см)

Скручивание в машине Rollform

Расстойка в течение 20-40 минут (не менее 15° перед выпечкой)

Выпечка в подовой печи при 260°



Преимущества



Быстрое приготовление горячего хлеба в течение всего дня

Поскольку тесто хранится в холоде при положительной температуре, в любое время дня достаточно вынуть лоток из холодной камеры, разделить тесто, сформовать его и поставить в печь.



Выраженный аромат хлеба

Благодаря длительной ферментации теста хлеб имеет более выраженный аромат. Выпечка оказывается вкуснее, хрустит и дольше хранится.



Оптимизация количества выпечки с одновременным уменьшением отходов

Поскольку тесто хранится до 72 часов, оказывается проще регулировать количество заготовок с учетом спроса. За счет этого можно избежать потерь сырья и рабочего времени.



Возможность использования менее квалифицированного персонала (для деления и скручивания теста)

Нет ничего проще, чем использовать делитель JAC и формовщик Rollform. После определения правильных настроек работа может выполняться менее квалифицированным персоналом. Кроме того, посыпатель муки Easyflour® обеспечивает идеальную посыпку кюветы делителя при простом перемещении вперед и назад.



Rollform — это формовщик традиционных багетов, который обеспечивает аккуратное обращение с тестом и точно воспроизводит движения рук искусного пекаря. Запатентованная лента для скручивания тестовых заготовок **Rolltrad®** предотвращает выделение пузырьков газа из теста. **Идеальное оборудование для тех, кто хочет получить традиционный багет деревенской выпечки.**

Сильные стороны

- 1 Простота использования:** интуитивно понятные настройка и управление
- 2 Бесшумная работа:** в конструкции нет скребков, цепного или ременного привода
- 3 Эргономичность:** загрузка и выгрузка осуществляются в одном месте
- 4 Компактность:** самую компактную из представленных на рынке машин можно размещать на подставке или на рабочем столе
- 5 Гигиеничность:** все детали изготовлены из нержавеющей стали; для облегчения очистки все поверхности выполнены гладкими
- 6 Экономичность:** низкое энергопотребление (0,18 кВт)
- 7 Концы багета:** закругленные или острые
- 8 Гарантия:** 5 лет на детали (за исключением быстроизнашивающихся)



Гибкая лента Rolltrad® для скручивания тестовых заготовок (запатентована)

Простая и эргономичная
регулировка натяжения
Rolltrad®
(для управления
пористостью теста)

Простая и
эргономичная
регулировка
вытягивания

Прямой бесшумный
привод. Износ ремня
отсутствует



За счет того, что
корпус целиком
выполнен из
нержавеющей стали,
он является более
гигиеничным в
использовании

*Гарантия распространяется на все детали машины, в том числе электронные, кроме расходных материалов. Для получения дополнительной информации свяжитесь с вашим аккредитованным дистрибьютором.

Возможность установки над машиной решетки с покрытием

Шерстяная лента для аккуратной формовки

Высота для загрузки и выгрузки выбрана с учетом эргономичности

Замена ленты для скручивания тестовых заготовок выполняется без использования инструментов

Складная полка для большей компактности

Закругленные или острые концы багета можно получать по своему усмотрению, снимая или устанавливая ленту с функцией «острые концы»

Возможность моторизованного натяжения ремня без снятия листа

Установка на рабочий стол, на машину для предрасстойки тестозаготовок или на подставку Rolo (дополнительный аксессуар)

Концы багета закругленные или острые?

С формовщиком **Rollform** у вас есть выбор. В любое время можно изготовить традиционный багет с закругленными или острыми концами. Просто установите или снимите специальную ленту с «острыми концами», чтобы за считанные секунды перейти с одной формы на другую.

Закругленные концы



Острые концы



Характеристики

Серийное исполнение

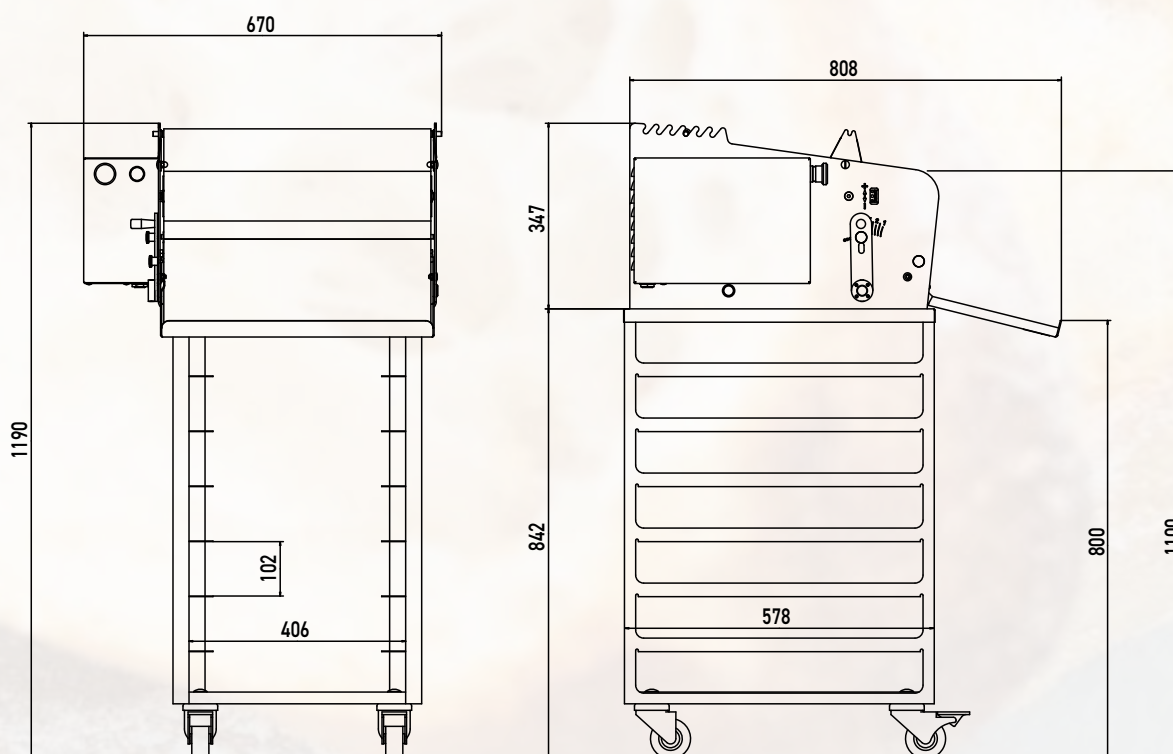
Минимальный/максимальный вес тестовых заготовок (г)	50 / 1 000
Тип ленты	Шерсть
Максимальный темп производства (шт./ч)	1 200
Мощность мотора (кВт)	0,18
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Масса (кг)	65

На выбор

Тип электропитания	230 В, трехфазный 400 В, трехфазный
--------------------	--

Аксессуары

Rolo	•
Лента для багета с острыми концами	•



Ферментатор для закваски

TRADILEVAIN



Машина Tradilevain служит для производства и консервации жидкой закваски с идеальной стабильностью.

Эта машина предлагается в 3 объемах. В ней реализован новаторский подход к принципу работы. Замешивание осуществляется с помощью погружаемого винта, обеспечивающего однородность смеси. Эта система замешивания не требует чистки, так как находится на дне кюветы.



Делители и делители-формовщики

DIV-R TRADIFORM PANIFORM



Компания JAC сделала амбициозный технический выбор в пользу надежности и прочности: усиленный цилиндр, прижимные пластины из литого алюминия с обработкой Easyclean, система Start and Stop, заточенные ножи из нержавеющей стали, квадратная кювета из нержавеющей стали. Удобная рабочая высота, скоба для подъема и транспортировки, система предотвращения выброса мучной пыли, последовательный автоматический подъем ножей для удобной очистки, система Easyflour. Эти технические решения являются плодом нашего высокого мастерства, достигнутого в сотрудничестве с нашими клиентами.



* Гарантия распространяется на все детали машины, в том числе электронные, кроме расходных материалов. Для получения дополнительной информации свяжитесь с вашим аккредитованным дистрибьютором.

Зачем нужна закваска?

- 1 Увеличение в объеме в первые минуты
- 2 Улучшение качества поджаристой корочки
- 3 Улучшение пористости мякиша
- 4 Золотистый цвет и тонкая хрустящая корочка
- 5 Улучшение характеристик хранения, а также более влажный и мягкий мякиш
- 6 Индивидуализация продукта и развитие настоящей вкусовой самобытности

Почему выбирают делитель или делитель-формовщик JAS?

- 1 Деление в кюветы 11,5 см × 7,5 см идеально подходит для небольшого вытягивания тестозаготовок
- 2 Деление на решетке, которую можно выбрать из более чем 100 различных вариантов для широкого спектра изделий (только для Tradiform и Paniform)
- 3 Низкий уровень эмиссии муки при использовании системы сбора муки подтвержден LEMPA
- 4 Регулировка давления прессовки
- 5 Регулировка времени прессовки (Paniform)
- 6 Корпус и кювета из нержавеющей стали для улучшение гигиены
- 7 Литые прижимные пластины с обработкой Easyclean
- 8 Заточенные ножи из нержавеющей стали
- 9 Система быстрой замены решетки Click&Cut (запатентована)
- 10 Посыпатель кюветы мукой Easyflour (запатентован)

Кристиан Кинтциг (Christian Kintzig)

Независимый консультант по хлебопекарному производству



Меня пригласила компания JAC для тестирования Rollform. Этот формовщик позволяет производить традиционный багет очень высокого качества из теста прямой методики производства или же теста с замедленной холодной расстойкой, с закваской или без закваски или же с использованием других методик.

Весьма компактный, простой в использовании и практически бесшумный Rollform прекрасно адаптирован для теста с высоким содержанием влаги и ферментированного теста.

Гибкая лента предотвращает выделение пузырьков газа из теста. При этом заготовка формируется для получения багета требуемых размеров и обрабатывается исключительно аккуратно, без каких-либо лишних физических воздействий.

При одновременном использовании с делителем-формовщиком Paniform, который делит тесто в кювету или на решетки, получается компактный агрегат для производства идеального традиционного багета.

Он получается идеально пористым, хрустящим, с закругленными или острыми концами без видимого стыка.

Christian Kintzig

Кратко представим Кристиана Кинтцига:

- Сотни придуманных и используемых рецептов.
- Тестирование, апробирование и запуск в производство многочисленных специальных методов, в том числе метода, отмеченного особой наградой за инновационный продукт SIHRA 2013 special mention product innovation award.
- Запуск в работу десятков пекарен и производственных участков во Франции и за рубежом.
- Оказание профессиональных услуг во многих странах мира (в Азии, США, Африке, Европе и др. регионах)
- Национальный и международный профессиональный опыт во всех сегментах (небольшие частные пекарни, промышленное производство, сетевая розница, магазины большой и средней площади и др.)

Контакт: christian.kintzig@c-kintzig-consultant-boulangerie-industrielle-artisanale.com





Гарантия распространяется на все детали машины, в том числе электронные, кроме расходных материалов.

Для получения дополнительной информации свяжитесь с вашим аккредитованным дистрибьютором.

125424, г. Москва, Волоколамское шоссе, д. 88, стр. 8

Тел./факс: +74955404600

РУССКИЙ ПРОЕКТ®
WWW.RP.RU