Хмельницька
міська рада

Управління економіки
Хмельницької міської ради

НОТАТКИ

КУЛІНАРНІ





БОГДАН ПАЛАМАРЧУК

Знайомтесь, лектор практичного тренінгу “Секрети крафтового хліба: від рецептури до випікання”, технолог харчового виробництва та підприємець із багаторічним досвідом у хлібопекарській галузі.

Має профільну освіту Одеської національної академії харчових технологій, працював на виробництві сухих сніданків, хлібопекарському підприємстві та технологом-аутсорсером для пекарень по всій Україні, ветеран російсько-української війни.

У 2020 році започаткував власне виробництво крафтового хліба та печива-граноли.

Сьогодні є співзасновником підприємства “ТІСТО”, має практичний досвід запуску, розвитку й масштабування харчового виробництва, а також три патенти на корисні моделі.



Магія пекарського відсотка

Насправді, всі гучні "авторські рецептури" — це трохи міф, бо у всьому світі хліб робиться плюс-мінус однаково. Смак змінюється від печі, технології чи самого борошна, але математика завжди залишається незмінною.

Головне правило: борошно — завжди 100%. Абсолютно всі інші інгредієнти рахуємо пропорційно від його ваги.

Базовий хліб (класичний тартін). Борошно вищого ґатунку — 100%. Щоб тісто тримало міцний каркас і не розповзалося, додаємо сіль — зазвичай 2-3%. Якщо любите традиційний європейський смак, 2% вистачить з головою, а 3% — це вже для тих, хто любить прям відчувати солоне. Далі — вода. Для тартіна це десь 75% гідратації. Тобто на 1 кілограм (100%) борошна беремо 750 грамів (75%) води. От і вся базова рецептура.

Інгредієнт	Пекарський %	Приклад на 1 кг борошна
Борошно вищого ґатунку	100%	1000 г
Вода	75%	750 г
Сіль	2%	20 г
Розпушувач (дріжджі, закваска)	За технологією	Від 0,12% дріжджів або 12% закваски

Як це все розпушити? Потрібні дріжджі або закваска. Дріжджів беруть від 0,12% до 2,5% — все залежить від того, наскільки швидко і за якої температури треба збродити тісто.

Якщо працюємо з закваскою, то зазвичай сквашують від 10 до 20% від загального борошна. З практики, 12% — це дуже комфортна цифра. Саму закваску найпростіше вести 100-відсоткової вологості (це коли борошна і води в ній порівну). Вона ріденька, її просто переколотив ложкою — і готово. Головне пам'ятати логіку: те борошно і воду, які пішли в закваску, просто вираховуємо з загальної бази.

Інгредієнт для закваски (100% гідратації)	Пропорція
Борошно вищого ґатунку	1 частина (наприклад, 100 г)
Вода	1 частина (наприклад, 100 г)



Магія трансформації (Багет і Житній)

А тепер найцікавіше — як з однієї бази робити купу різних хлібів. Беремо базовий тартін і просто замінюємо 10% чи 20% борошна вищого ґатунку на житнє або цільнозернове. Все, маємо абсолютно новий виріб з іншим смаком. Єдиний нюанс: житнє чи гречане борошно вбирає набагато більше води, тому кількість води треба щоразу трохи коригувати.

Інгредієнт (Пшенично-житній, 20% жита)	Пекарський %
Борошно вищого ґатунку	80%
Борошно житнє	20%
Вода	Близько 78-80%(коригується)
Сіль	2%

Або інший фокус: беремо ту ж саму базу тартіна, борошно не чіпаємо, але просто зменшуємо кількість води з 75% до 68% — і в нас виходить класичний багет.

Інгредієнт (Класичний Багет)	Пекарський %
Борошно вищого ґатунку	100%
Вода	68%
Сіль	2%

Здоба та бургерні булочки. Зі здобою все працює точно так само, тільки додаємо цукор та жир (масло чи маргарин). Зазвичай їх дають до 30%, бо якщо дати більше — це вже буде ультраздоба, і дріжджі її просто не потягнуть.

Через те, що ми додали вологу з жиру, звичайної води треба лити набагато менше. Сіль теж урізаємо до мінімуму (0,12 - 0,25%), щоб не перебивала солодкий смак, але вона обов'язково потрібна для каркаса. А от дріжджів доведеться дати більше, від 2,5% до 5%, і

бажано брати спеціальні осмотолерантні, бо звичайним важко працювати в солодкому середовищі.

Знаєте, що найцікавіше? Якщо розкласти на відсотки звичайну мас-маркет булочку "сонечко", то виявиться, що це практично та сама рецептура, що й у крафтової бургерної булочки. Всі ці рецепти між собою перетинаються.

Інгредієнт (Здобна бургерна булочка)	Пекарський %
Борошно вищого ґатунку	100%
Цукор	15 - 30%
Жир (масло/маргарин)	15 - 30%
Вода (або молоко)	Знижена (пропорційно до жиру)
Сіль	0,12 - 0,25%
Дріжджі (осмотолерантні)	2,5 - 5%

Автор: Богдан Паламарчук

ЩО БЕРЕМО: ВАГА

ЯК ГОТУЄМО:



ЧАС ПРИГОТУВАННЯ:

ЩО БЕРЕМО:

ВАГА

ЯК ГОТУЄМО:



ЧАС ПРИГОТУВАННЯ:

ЩО БЕРЕМО:	ВАГА

ЯК ГОТУЄМО:



ЧАС ПРИГОТУВАННЯ:

ЩО БЕРЕМО:	ВАГА

ЯК ГОТУЄМО:



ЧАС ПРИГОТУВАННЯ:

ЩО БЕРЕМО:	ВАГА

ЯК ГОТУЄМО:



ЧАС ПРИГОТУВАННЯ:

ЩО БЕРЕМО: ВАГА

ЯК ГОТУЄМО:



ЧАС ПРИГОТУВАННЯ:

ЩО БЕРЕМО: ВАГА

ЯК ГОТУЄМО:



ЧАС ПРИГОТУВАННЯ:

ЩО БЕРЕМО: ВАГА

ЯК ГОТУЄМО:



ЧАС ПРИГОТУВАННЯ:



Маловідоме про відоме

Найдавніший хліб було знайдено в Йорданії. Йому приблизно 14 400 років.

Щодня людство споживає понад 9 мільйонів буханців і приблизно половина хліба, який кожен день з'їдається в усьому світі, йде на приготування бутербродів.

У середньому людина з'їдає за все життя близько 7 тонн хліба і 35 тисяч булочок.

З одного зернятка отримують приблизно 20 міліграмів борошна, для випікання одного буханця потрібно 10 тисяч зернят.

В космос без хліба. NASA використовує тортильї замість звичайного хліба, бо вони майже не кришаться. У невагомості крихти можуть потрапити в очі, дихальні шляхи або пошкодити обладнання.

Хліб неодноразово потрапляв і до Книги рекордів Гіннеса. Наприклад, булочка на швидку руку (8 хвилин).

В 2015 році на всесвітній виставці Milan Expo презентували багет довжиною 120 метрів, який був офіційно оголошений найдовшим у світі.

Хліб — це єдиний продукт, який їдять в усьому світі і цінують представники усіх релігій.

