

Почему Стоит Выбрать Двухручный Тестомес Для Выпечки?

Rosso



01 / Описание Двуручной
Технологии Замешивания
Теста

Что Такое Двуручная Технология Замешивания Теста?



Имитирует Руки Человека

Двуручная система замешивания теста имитирует ручной замес с помощью двух независимо вращающихся рычагов, работающих плавно и согласованно для достижения идеальной консистенции теста.



Подходит Для Разных Видов Теста

Легко адаптируется к любому виду теста — от тугого до воздушного, сохраняя текстуру и целостность каждого ингредиента для качественного замешивания.



Оптимальное Тестообразование

Ускоряет процесс образования теста, поддерживая оптимальную температуру, необходимую для активации дрожжей и процессов брожения.

Рекомендованные Виды Теста Для Двуручных Тестомесов



Тесто Высокой Гидратации

Двуручные тестомесы отлично справляются с тестом, содержащим от 55 до 90% воды, обеспечивая оптимальную гидратацию и сохраняя идеальную текстуру теста.



Идеально Для Работы с Дрожжевым Тестом

Низкоскоростное замешивание способствует качественному брожению и формированию воздушной структуры за счёт точных техник вымешивания.



Rosso



Как Создается Эффект Человеческих Рук?



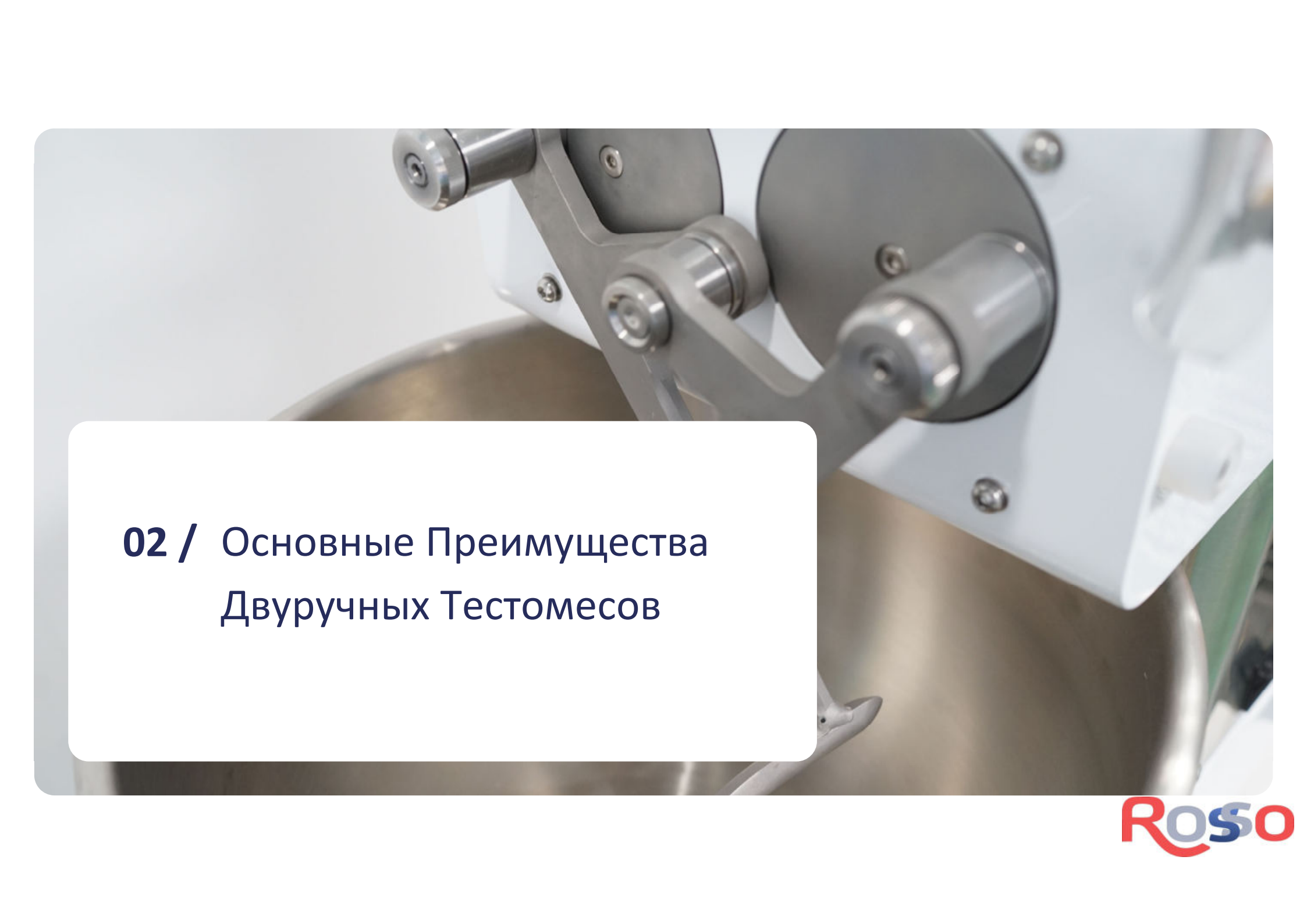
Механическая Имитация Рук Человека

Тестомесы с двумя независимо вращающимися рычагами имитируют движения рук человека, изображая растягивание и складывание теста в процессе замешивания.



Регулируемая Скорость Вращения

Регулировка скорости вращения помогает точно контролировать процесс замешивания, имитируя переменную интенсивность ручного замеса на разных этапах приготовления теста.



02 / Основные Преимущества Двуручных Тестомесов

Мастер По Вымешиванию Теста Высокой Гидратации

(Особенно Хорошо Подходит Для Теста Гидратацией от 55 до 90%)

Высокий Уровень Гидратации

Двуручные тестомесы превосходно работают с тестом, содержащим более 55% воды, обеспечивая оптимальную гидратацию и сохранение равномерной структуры теста.

Реактивация Твердых Дрожжей

Уникальная технология замешивания идеально подходит для повторной активации твердых дрожжей.

Равномерность Текстуры Теста

Обеспечивает однородную текстуру теста, что особенно важно для выпечки ручной работы, где требуется точный баланс влаги при замешивании.



Стимулирует Полное Окисление и Брожение Теста Благодаря Замесу на Низкой Скорости

Двуручные тестомесы работают на низкой скорости, обеспечивая мягкое, но тщательное замешивание теста, способствуя полному окислению без перегрева.

03 / Контроль Температуры
и Сохранение Качества
Ингредиентов

Роль Уважения к Естественным Свойствам Ингредиентов в Искусстве Выпечки

Уважение к природным свойствам ингредиентов — секрет выдающегося вкуса и нежной текстуры в искусстве выпечки.



Rosso

Риски, Связанные с Превышением Температуры в 27°C При Приготовлении



Чувствительность к Высоким Температурам

Избыточное тепло способно разрушить естественную структуру белков, что приведет к потере эластичности и сложности в работе с тестом.



Повышенная Активация Дрожжей

Повышенная температура ускоряет активацию дрожжей, что может привести к слишком быстрому брожению и потере вкусовых качеств теста.



Изменение Вкусовых Качеств Ингредиентов

Температура выше 27°C может нарушить природные качества ингредиентов, что приведет к изменению вкуса и текстуры готового продукта.

Как Уникальный Дизайн Двуручного Тестомеса с Низким Трением Сохраняет Натуральное Качество Ингредиентов



Принцип дизайна тестомеса с низким трением

Уникальный дизайн двух вращающихся рычагов с низким трением позволяет снизить выделение тепла в процессе замешивания, сохраняя натуральные свойства ингредиентов.



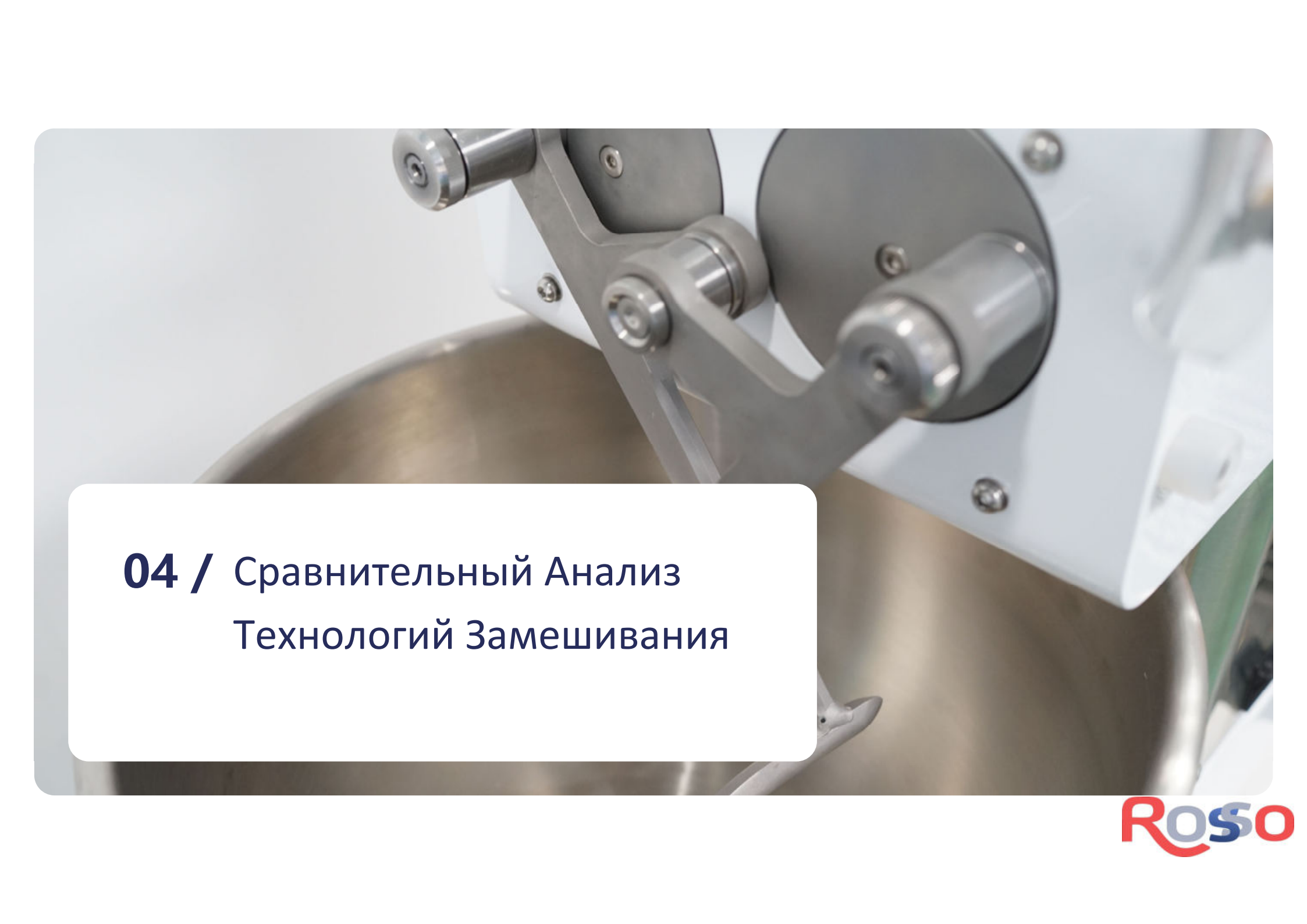
Преимущества контроля температуры

Снижение трения позволяет не допустить повышения температуры теста выше 27°C, что обеспечивает идеальный баланс между брожением и окислением.



Сохранение природных качеств ингредиентов

Уникальный дизайн с низким трением сохраняет молекулярную структуру ингредиентов, удерживает их природный вкус и улучшает текстуру и аромат выпечки.



04 / Сравнительный Анализ Технологий Замешивания



Двуручный Тестомес VS Спиральный Тестомес: Дрожжевое тесто



Мастер Брожения

Двуручные тестомесы идеально подходят для работы с дрожжевым тестом, обеспечивая оптимальную активацию дрожжей и раскрытие вкуса.



Молекулярная Целостность

Никакого ущерба молекулярной структуре ингредиентов — первоклассная забота о природных качествах каждого компонента для превосходной выпечки.



Преимущество Адаптивности

Тестомесы с двумя рычагами превосходно подстраиваются под тесто с высокой гидратацией, сохраняя его структуру без потери текстуры и вкуса.



Точность Замешивания

Точное замешивание обеспечивает однородное качество теста, что особенно важно при профессиональной работе с дрожжевым тестом.

05 / Практическое Применение –
Приготовление Теста Для
Пиццы

Пошаговое Приготовление Теста Для 15-см Пиццы с Двуручным Тестомесом



Загрузка Муки

01

Засыпьте в дежу 1 кг муки.

Добавление Дрожжей

03

Добавьте 2,4 г дрожжей во время работы тестомеса.

Высокоскоростное Замешивание

05

Как только тесто будет частично замешано (~80%),
увеличьте скорость до максимума (скорость 3 или 4)
для полного развития клейковины.

Начало Замешивания

02

Запустите тестомес на средней скорости (Скорость 1).

Добавление Воды

04

Постепенно влейте 620 мл воды, чтобы обеспечить
равномерную гидратацию.

Добавление Соли

06

Добавьте соль по вкусу (обычно 1,5-2% от веса муки
для классических рецептов).