

Baker Master - Κατάλογος & Πίνακας διαχείρισης προϊόντων

Κωδικός Baker Master	Φωτογραφία προϊόντος	Περιγραφή είδους	Βάρος	Συσκευασία (Τεμ./Κιβ.)	Κιβώτια ανά παλέτα	Απόψυξη	Στοφάρισμα	Επάλευση με αβγό	Θερμοκρασία ψήσιματος	Χρόνος ψήσιματος	Προτάσεις σεββισμού
Ατομικά προϊόντα Σφολιάτες											
101001		Jumbo τυρόπιτα με φέτα	200γρ.	32	60	ΝΑΙ	ΌΧΙ	ΝΑΙ	180 °C	31'-33'	
101003		Τυρόπιτα σφολιάτα "D"	140γρ.	60	60	ΝΑΙ	ΌΧΙ	ΝΑΙ	180 °C	28'-30'	
101004		Τυρόπιτα μισοφέγγαρη φέτα	180γρ.	50	60	ΝΑΙ	ΌΧΙ	ΝΑΙ	180 °C	31'-33'	
101006		Τυρόπιτα παραλληλόγραμμη σπέσιαλ με φέτα	200γρ.	40	60	ΝΑΙ	ΌΧΙ	ΝΑΙ	180 °C	32'-34'	
101009		Κασερόπιτα εξάγωνη	211γρ.	30	60	ΝΑΙ	ΌΧΙ	ΝΑΙ	180 °C	31'-33'	
101012		Ζαμπονοκασερόπιτα με σάλτσα	220γρ.	30	60	ΝΑΙ	ΌΧΙ	ΝΑΙ	180 °C	31'-33'	
101015		Λουκανικόπιτα	180γρ.	40	60	ΝΑΙ	ΌΧΙ	ΝΑΙ	180 °C	31'-33'	
101014		Λουκανικόπιτα με σάλτσα τυρί	205γρ.	40	60	ΝΑΙ	ΌΧΙ	ΝΑΙ	180 °C	32'-34'	
101028		Λουκανικόπιτα σφολιάτα SK	210γρ.	40	60	ΝΑΙ	ΌΧΙ	ΝΑΙ	180 °C	32'-34'	
101016		Μπουγάτσα σφολιάτα	240γρ.	30	60	ΝΑΙ	ΌΧΙ	ΝΑΙ	180 °C	31'-33'	Προαιρετικά μετά το ψήσιμο πασπαλίζουμε με ζάχαρη άχνη ή και κανέλλα
Χειροποίητες σφολιάτες											
101027		Τυρόπιτα χειροποίητη	160γρ.	50	60	ΝΑΙ	ΌΧΙ	ΝΑΙ	180 °C	28'-30'	
101018		Κασερόπιτα χειροποίητη	175γρ.	40	60	ΝΑΙ	ΌΧΙ	ΝΑΙ	180 °C	24'-26'	
101019		Ζαμπονοτυρόπιτα χειροποίητη	240γρ.	30	60	ΝΑΙ	ΌΧΙ	ΝΑΙ	180 °C	31'-33'	
101020		Φωλιά λαχανικών χειροποίητη (*)	205γρ.	30	60	ΝΑΙ	ΌΧΙ	ΌΧΙ	180 °C	28'-30'	
Σφολιατίνες											
101023		Σφολιατίνα μπέικον - γκούντα	185γρ.	40	60	ΝΑΙ	ΌΧΙ	ΌΧΙ	180 °C	27'-29'	
Κουλούρια σφολιάτας											
101024		Κουλούρι ανθότυρο	215γρ.	30	60	ΝΑΙ	ΌΧΙ	ΌΧΙ	180 °C	28'-30'	
101046		Κουλούρι με Philadelphia και γαλοπούλα	210γρ.	30	60	ΝΑΙ	ΌΧΙ	ΌΧΙ	180 °C	30'-32'	
101052		Κουλούρι ολικής με Philadelphia	215γρ.	30	60	ΝΑΙ	ΌΧΙ	ΌΧΙ	180 °C	28'-30'	
101025		Κουλούρι πραλίνα	200γρ.	32	60	ΝΑΙ !!!	ΌΧΙ	ΝΑΙ	170 °C	15'-17'	
Κουρού											
102001		Κουρού τυρόπιτα	175γρ.	50	60	ΝΑΙ	ΌΧΙ	ΝΑΙ	180 °C	24'-26'	Προαιρετικά πριν το ψήσιμο πασπαλίζουμε με σουσάμι
102008		Κουρού ολικής πολύσπορη με Philadelphia	146γρ.	60	60	ΝΑΙ	ΌΧΙ	ΌΧΙ	180 °C	25'-27'	
Κρουασάν											
103002		Κρουασάν μαργαρίνης - βουτύρου	120γρ.	40	72	ΝΑΙ	ΝΑΙ	ΝΑΙ	160 °C	18'-20'	
103001		Κρουασάν επάσπορο	137γρ.	30	72	ΝΑΙ	ΝΑΙ	ΌΧΙ	160 °C	18'-20'	
103006		Κρουασάν μήλο	170γρ.	50	60	ΝΑΙ	ΝΑΙ	ΝΑΙ	160 °C	18'-20'	Προαιρετικά μετά το ψήσιμο πασπαλίζουμε με ζάχαρη άχνη ή και κανέλλα

103007		Κρουασάν σοκολάτας (3 μπατονέτες & μους)	165γρ.	35	72	ΝΑΙ	ΝΑΙ	ΝΑΙ	160 °C	22'-24'	Προαιρετικά πριν το ψήσιμο πασπαλίζουμε με λίγη τρούφα σοκολάτας κατάλληλη για ψήσιμο.
103009		Κρουασάν πραλίνα (*)	174γρ.	50	60	ΝΑΙ	ΝΑΙ	ΝΑΙ	160 °C	22'-24'	Προαιρετικά πριν το ψήσιμο πασπαλίζουμε με λίγη τρούφα σοκολάτας κατάλληλη για ψήσιμο.
103010		Κρουασάν ζαμπόν - τυρί special	215γρ.	50	60	ΝΑΙ	ΝΑΙ	ΝΑΙ	160 °C	22'-24'	Προαιρετικά πριν το ψήσιμο πασπαλίζουμε με τυρί γκούντα τριμμένο
Αρτοζύμες μπιριός											
104001		Μπιριός πεινιρλί	280γρ.	25	60	ΝΑΙ	ΝΑΙ	ΝΑΙ	180 °C	14'-16'	Προαιρετικά μετά το ψήσιμο αλείφουμε το προϊόν με λίγο βούτυρο
104015		Μπιριός πεινιρλί με μπέικον	275γρ.	25	60	ΝΑΙ	ΝΑΙ	ΝΑΙ	180 °C	12'-14'	Προαιρετικά μετά το ψήσιμο αλείφουμε το προϊόν με λίγο βούτυρο
104002		Μπιριός χάμπουργκερ	255γρ.	30	60	ΝΑΙ	ΝΑΙ	ΝΑΙ	180 °C	15'-17'	
104003		Μπιριός μπέργκερ λαχανικών (**)	251γρ.	30	60	ΝΑΙ	ΝΑΙ	ΌΧΙ	180 °C	15'-17'	
104004		Μπιριός κοτομπίικον	220γρ.	50	60	ΝΑΙ	ΝΑΙ	ΝΑΙ	180 °C	15'-17'	Προαιρετικά πριν το ψήσιμο πασπαλίζουμε με νιφάδες βρόμης
104006		Μπιριός μπέικον παρμεζάνα	200γρ.	40	60	ΝΑΙ	ΝΑΙ	ΝΑΙ	180 °C	15'-17'	Προαιρετικά πριν το ψήσιμο πασπαλίζουμε με τριμμένη παρμεζάνα
Πίτσες											
104014		Πίτσα ατομική frost 18cm	306γρ.	20	60	ΝΑΙ	ΝΑΙ	ΌΧΙ	180 °C	12'-14'	
104016		Πίτσα καλτσόνε σπέσιαλ	230γρ.	40	60	ΝΑΙ	ΝΑΙ	ΝΑΙ	180 °C	15'-17'	
304001		Πίτσα επαγγελμ. παραλληλόγραμμη frost	1500γρ.	5	60	ΝΑΙ	ΝΑΙ	ΌΧΙ	180 °C	18'-20'	
Αρτοσκευάσματα											
106003		Κουλούρι Θεσσαλονίκης	98γρ.	30	42	ΝΑΙ	ΌΧΙ	ΌΧΙ	220°C	5'-7'	
Χωριάτικα											
105007		Χωριάτικη τρίγωνη τυρόπιτα	206γρ.	40	60	ΌΧΙ	ΌΧΙ	ΌΧΙ	180 °C	30'-32'	
105008		Χωριάτικη τρίγωνη σπανακοτυρόπιτα	208γρ.	40	60	ΌΧΙ	ΌΧΙ	ΌΧΙ	180 °C	30'-32'	
105009		Χωριάτικη τρίγωνη σπανακόπιτα (*)	210γρ.	40	60	ΌΧΙ	ΌΧΙ	ΌΧΙ	180 °C	30'-32'	
105038		Χωριάτικη τρίγωνη πατατόπιτα (*)	198γρ.	40	60	ΌΧΙ	ΌΧΙ	ΌΧΙ	180 °C	30'-32'	
105039		Χωριάτικη στριφτή μανιταρόπιτα (*)	205γρ.	40	60	ΌΧΙ	ΌΧΙ	ΌΧΙ	180 °C	28'-30'	
Χωριάτικα ταψί											
305010		Ταψί χωριάτικη τυρόπιτα 6 μερ.	1300γρ.	5	70	ΌΧΙ	ΌΧΙ	ΌΧΙ	180 °C	45'-50'	
305011		Ταψί χωριάτικη σπανακοτυρόπιτα 6 μερ.	1500γρ.	5	70	ΌΧΙ	ΌΧΙ	ΌΧΙ	180 °C	45'-50'	
305018		Ταψί χωριάτικη σπανακόπιτα 6 μερ. (*)	1500γρ.	5	70	ΌΧΙ	ΌΧΙ	ΌΧΙ	180 °C	45'-50'	
305019		Ταψί χωριάτικη γραβιερόπιτα 6 μερ.	1300γρ.	5	70	ΌΧΙ	ΌΧΙ	ΌΧΙ	180 °C	45'-50'	
Φύλλο αέρος											
105036		Μπουγάτσα τύπου Θεσσαλονίκης με κρέμα	550γρ.	20	60	ΌΧΙ	ΌΧΙ	ΌΧΙ	180 °C	25'+ 10'	Προαιρετικά μετά το ψήσιμο πασπαλίζουμε με ζάχαρη άχνη ή και κανέλλα
105049		Μπουγάτσα τύπου Θεσσαλονίκης με νηστίσιμη κρέμα (**)	550γρ.	20	60	ΌΧΙ	ΌΧΙ	ΌΧΙ	180 °C	30'+ 10'	Προαιρετικά μετά το ψήσιμο πασπαλίζουμε με ζάχαρη άχνη ή και κανέλλα
105037		Μπουγάτσα τύπου Θεσσαλονίκης με τυρί	450γρ.	20	60	ΌΧΙ	ΌΧΙ	ΌΧΙ	180 °C	25'+ 10'	
Donuts											
107001		Donut λουκουμάς (*)	135γρ.	24	48	ΝΑΙ	ΌΧΙ	ΌΧΙ	ΌΧΙ	ΌΧΙ	

107008		Donut λουκουμάς πλεξούδα	120γρ.	32	48	ΝΑΙ	ΌΧΙ	ΌΧΙ	ΌΧΙ	ΌΧΙ	
107002		Donut κακάο-πραλίνα	145γρ.	30	48	ΝΑΙ	ΌΧΙ	ΌΧΙ	ΌΧΙ	ΌΧΙ	
107003		Donut κανέλλα (*)	120γρ.	24	48	ΝΑΙ	ΌΧΙ	ΌΧΙ	ΌΧΙ	ΌΧΙ	
107020		Donut κρέμα	120γρ.	12	100	ΝΑΙ	ΌΧΙ	ΌΧΙ	ΌΧΙ	ΌΧΙ	
Κωδικός Baker Master	Photos	Περιγραφή είδους	Βάρος	Συσκευασία (κιλά/κιβ.)	Κιβώτια ανά παλέτα	Απόψυξη	Στοφάρισμα	Επάλευση αβγό με	Θερμοκρασία ψήσιματος	Χρόνος ψήσιματος	Προτάσεις σερβιρίσματος
											
Μίνι προϊόντα Σφολιάτες											
201001		Μίνι τυροπιτάκια σφολιάτας	50γρ.	6	72	ΝΑΙ	ΌΧΙ	ΝΑΙ	180 °C	23'-25'	
201002		Μίνι κασεροπιτάκια σφολιάτας	50γρ.	6	72	ΝΑΙ	ΌΧΙ	ΝΑΙ	180 °C	23'-25'	
201003		Μίνι ζαμπονοτυροπιτάκια σφολιάτας	53γρ.	6	72	ΝΑΙ	ΌΧΙ	ΝΑΙ	180 °C	23'-25'	
201004		Μίνι λουκανικοπιτάκια σφολιάτας	55γρ.	6	72	ΝΑΙ	ΌΧΙ	ΝΑΙ	180 °C	23'-25'	
201012		Μίνι μπουγατσάκια σφολιάτας	52γρ.	6	72	ΝΑΙ	ΌΧΙ	ΝΑΙ	180 °C	23'-25'	Προαιρετικά μετά το ψήσιμο πασπαλίζουμε με ζάχαρη άχνη ή και κανέλλα
Κουρού											
202010		Μίνι κουρού χειροποίητα τυροπιτάκια	41γρ.	6	72	ΝΑΙ	ΌΧΙ	ΝΑΙ	180 °C	16'-18'	
202009		Μίνι κουρού χειροποίητα σπανακοτυροπιτάκια	41γρ.	6	72	ΝΑΙ	ΌΧΙ	ΝΑΙ	180 °C	16'-18'	
202015		Μίνι κουρού ολικής πολύσπορη με Philadelphia	39γρ.	6	72	ΝΑΙ	ΌΧΙ	ΌΧΙ	180 °C	14'-16'	
202004		Μίνι ταρτάκι πραλίνα	37γρ.	6	72	ΝΑΙ	ΌΧΙ	ΝΑΙ	180 °C	9'-11'	Προαιρετικά πριν το ψήσιμο πασπαλίζουμε με λίγη τρούφα σοκολάτας κατάλληλη για ψήσιμο.
Κρουασάν											
203002		Μίνι κρουασάν μαργαρίνης - βουτύρου	25γρ.	5	72	ΝΑΙ	ΝΑΙ	ΝΑΙ	160 °C	13'-15'	
203004		Μίνι κρουασάν	25γρ.	6	72	ΝΑΙ	ΝΑΙ	ΝΑΙ	160 °C	13'-15'	
203001		Μίνι κρουασάν σοκολάτας	25γρ.	6	72	ΝΑΙ	ΝΑΙ	ΝΑΙ	160 °C	13'-15'	Προαιρετικά πριν το ψήσιμο πασπαλίζουμε με λίγη τρούφα σοκολάτας κατάλληλη για ψήσιμο.
203010		Μίνι κρουασίνια παρμεζάνα	60γρ.	6	72	ΝΑΙ	ΝΑΙ	ΌΧΙ	160 °C	14'-16'	
Αστοζύμες μπριός											
204003		Μίνι μπριός πεινιρλί (bake up)	45γρ.	6	72	ΝΑΙ	ΌΧΙ	ΌΧΙ	180 °C	9'-11'	Προαιρετικά μετά το ψήσιμο αλείφουμε το προϊόν με λίγο βούτυρο
204004		Μίνι μπριός πίτσα πάρτυ (bake up)	39γρ.	6	72	ΝΑΙ	ΌΧΙ	ΌΧΙ	180 °C	9'-11'	
204010		Μίνι μπριός γαλοπούλα-Philadelphia-καλαμπόκι (bake up)	53γρ.	6	72	ΝΑΙ	ΌΧΙ	ΌΧΙ	170 °C	10-12'	
Χωριάτικα											
205001		Μίνι χωριάτικα τρίγωνα τυροπιτάκια	55γρ.	6	72	ΌΧΙ	ΌΧΙ	ΌΧΙ	180 °C	28'-30'	
205002		Μίνι χωριάτικα τρίγωνα σπανακοτυροπιτάκια	55γρ.	6	72	ΌΧΙ	ΌΧΙ	ΌΧΙ	180 °C	28'-30'	
205003		Μίνι χωριάτικα τρίγωνα σπανακοπιτάκια (*)	55γρ.	6	72	ΌΧΙ	ΌΧΙ	ΌΧΙ	180 °C	28'-30'	
205007		Μίνι χωριάτικα τρίγωνα πατατοπιτάκια (*)	55γρ.	6	72	ΌΧΙ	ΌΧΙ	ΌΧΙ	180 °C	28'-30'	
205008		Μίνι χωριάτικα τρίγωνα μανιταροπιτάκια (*)	55γρ.	6	72	ΌΧΙ	ΌΧΙ	ΌΧΙ	180 °C	28'-30'	

Το βάρος των προϊόντων μπορεί να έχει απόκλιση (+) (-) 10%.

Θερμοκρασία αποθήκευσης -18°C, θερμοκρασία απόψυξης στην συντήρηση από +2 έως +4 °C.

Χρόνος απόψυξης από 20' έως 60' ανάλογα με το προϊόν, την εποχή και τις καιρικές συνθήκες (μέχρι να αποψυχθεί/μαλακώσει το κέντρο του προϊόντος).

Προϊόντα που αποψύχονται απαγορεύεται να επανακαταψυχθούν.

Η διαδικασία στοφάρισματος γίνεται σε στόφα με θερμοκρασία από +38°C έως + 42°C και υγρασία 65%-75%.

Στα προϊόντα μαγιάς στοφάρονται ως ότου αποκτήσουν τουλάχιστον το διπλάσιο του αρχικού μεγέθους τους.

Ενδεικτικοί χρόνοι στοφάρισματος ανάλογα με την εποχή και τις καιρικές συνθήκες: Κρουασάν από 1 ώρα και 20' έως 2 ώρες. Αρτούμες μπριός από 20' έως 45'.

Τα προϊόντα μπριός πρέπει να τα αφήνουμε μετά το στοφάρισμα να στεγνώσουν για 10'-15' και μετά να προχωρήσουμε στην επάλειψη με αβγό (κατά προτίμηση παστεριωμένο)

Τα Donuts πρέπει να αποψύχονται σε θερμοκρασία περιβάλλοντος ανάλογα με την εποχή και τις καιρικές συνθήκες για τουλάχιστον 2 έως 3 ώρες πριν σερβιριστούν.

(*) Προϊόν κατάλληλο και για περιόδους νηστείας. (**) Εποχικό προϊόν κατάλληλο για περιόδους νηστείας.

Τα προϊόντα πρέπει να ψήνονται σε προθερμασμένο φούρνο.

Οι χρόνοι και οι θερμοκρασίες ψήσιματος είναι ενδεικτικές.

Οι φούρνοι μικροκυμάτων δεν ενδεικνύονται για ψήσιμο σφολιατοειδών