

We share
your passion



Ulmer Spatz

Made in Germany



DIABAGUETTE 10%

ซีเอสเอ็ม ไดออบาเกตต์ 10%

ไดออบาเกตต์ 10% คือแป้งผสมสำหรับขนมปังบาเกตต์
รสชาติสุดคลาสสิกเมื่อผสมไดออบาเกตต์ทำให้ขนมปังมี
ลักษณะเฉพาะคือมีผิวด้านนอกสีเหลืองทองผิวกรอบ
นอกจากนี้ยังมีรสเปรี้ยวอ่อนๆจากข้าวโดว์ตามต้นตำรับ
จากฝรั่งเศส

จุดเด่น

- อบขนมได้รสชาติตามต้นฉบับง่าย ๆ
- สามารถทำได้ทั้งเซียบัตต้าและขนมปังโลฟสไตล์ยุโรป
- มีหัวเชื้อข้าวโดว์สำเร็จผสมมาในแป้งแล้ว
- ให้ขนมที่อบมาสดใหม่และมีอายุการจัดเก็บนานขึ้น



Size/Packing 25 kg/bag

Order Unit Bag

Product Code BMB006

Size/Packing 5 kg/bag

Order Unit Bag

Product Code BMB006R



สูตรการอบ

บาเกตต์ เซียบัตต้า

ส่วนผสม	น้ำหนัก	น้ำหนัก
DiaBaguette 10%	0.100 kg	0.100 kg
แป้งสาลี	0.900 kg	0.900 kg
ยีสต์สด	0.030 kg	0.030 kg
หรือยีสต์แห้ง	0.010 kg	0.010 kg
น้ำเปล่า	0.650 kg	0.780 kg

วิธีการทำขนมปังบาเกตต์

ระยะเวลาบดแป้งโดว์	4 นาที ระดับช้า / 4 นาที ระดับเร็ว
อุณหภูมิแป้ง	25 °C องศา
ระยะเวลาพักแป้ง	40 นาที.
อุณหภูมิในการอบ	อุณหภูมิ 230°C และอบที่ 210°C
ระยะเวลาในการอบ	ขึ้นกับปริมาณการอบ

วิธีการทำขนมปังเซียบัตต้า

ระยะเวลาบดแป้งโดว์	บดแป้งจนกว่าจะขึ้นโดว์เนียน (ประมาณ 10 นาที)
อุณหภูมิแป้ง	24 - 26 °C
ระยะเวลาพักแป้ง	90-120 นาที ในโถพักแป้งอุณหภูมิห้อง หรือข้ามคืนที่อุณหภูมิ 5-7°C
อุณหภูมิในการอบ	อุณหภูมิ 240°C และอบที่ 200°C
ระยะเวลาในการอบ	20 - 30 นาที

JAGOTA

JAGOTA BROTHERS TRADING CO.,LTD

42 Tower Building, 14th Floor Suite no.1401-02, 65 Sukhumvit 42 Road, Prakhong, Klongtoey, Bangkok 10110, Thailand Tel. (+ 66) 02 365 8200 Fax (+66) 02 365 8299 marketing@jagota.com