

# Nasze zboże.

Łańcuch wartości SchapfenMühle: Nieprzerwana jakość od samego początku

Łańcuch wartości jako symbol jakości i zaufania jest unikalny i stanowi znak rozpoznawczy firmy SchapfenMühle. Określa konsekwentny proces – od wyboru nasion, poprzez zbiory, aż po produkt końcowy. Ten proces gwarantuje pełną identyfikowalność pochodzenia aż do uprawy.



#### SchapfenMühle

Tradycja spotyka się z innowacją, ponieważ SchapfenMühle to nowoczesny młyn o długiej tradycji. Najstarsze wciąż produkujące przedsiębiorstwo w Ulm zostało po raz pierwszy udokumentowane w 1452 roku. Bliskość z klientem, niezawodność i świadomość jakości to wartości, które wyróżniają naszą firmę rodzinną od samego początku. SchapfenMühle jako specjalista w dziedzinie zbóż jest Państwa partnerem i symbolem zaufania od pierwszego dnia.

#### Nasze zboże

Nasiona przyjmowane są wyłącznie od dostawców, którzy pracują w sposób zrównoważony i zgodny z wartościami naszej firmy. Znaczną część zbóż pochodzi od rolników z regionu. Nasze umowy kontraktowe na uprawę gwarantują wysoki poziom bezpieczeństwa i jakości. SchapfenMühle angażuje się ponadto w zachowanie pradawnych gatunków zbóż, takich jak orkisz i płaskurka.

#### Nasz młyn

Serce naszej produkcji stanowi młyn. W młynie mącznym produkty zbożowe są mielone w sposób znormalizowany i zgodnie z indywidualnymi wymaganiami klientów. W młynie tuszczącym zboża oplewione są tuskane, czyli oddzielane od swojej zewnętrznej osłony – plew. Następnie ziarno jest dalej przetwarzane i udoskonalane przy użyciu różnych technik.

#### Różnorodność produktów

Do naszych naturalnych i uszlachetnionych produktów zbożowych należą między innymi mieszanki młynarskie, mąki w jakości piekarskiej, płatki oraz prażone ziarna. Nasze różnicowane portfolio produktowe jest wynikiem wieloletniego doświadczenia w przetwarzaniu zbóż oraz ciągłej wymiany wiedzy i doświadczeń z naszymi klientami.

#### Satysfakcja naszych klientów

Potrzeby Państwa oraz naszych klientów dotyczące wysokiej jakości, autentycznych i pełnych smaku produktów zbożowych są dla nas najważniejsze. Dzięki możliwości śledzenia pochodzenia zboża aż do samej uprawy gwarantujemy najwyższą jakość. Wysokiej jakości i innowacyjne produkty młynarskie zapewniają Państwu sukces sprzedaży.

PL  
wydanie  
10.2015

Schapfen  
Mühle  
seit 1452

CeralGran  
GRANULATY

CENTRUM POLSKA  
IMPORT EKSPORT PRODUKCJA SERWIS

CENTRUM POLSKA  
IMPORT EKSPORT PRODUKCJA SERWIS

Centrum Polska Sp. z o.o.  
Ogorzelczyn 1A, 62-740 Tuliszków  
Tel: 519 300 388  
www.centrumpolska.pl



„Gwarantuję najwyższą jakość młynarską!” *Ralph Seibert*

Granulowane surowce o wyjątkowej jakości.

# CeralGran GRANULATY

## CERALGRAN – NASZA OFERTA PRODUKTOWA

Nasza nowa linia produktów CeralGran granulaty uzupełnia dotychczasową ofertę CeralGran ekspandowany. Oba obszary świata marki CeralGran należy rozpatrywać oddzielnie. Surowce ekspandowane i granulowane wzajemnie się uzupełniają, doskonale spełniając swoje funkcje.

## LEKKE PRODUKTY O WYSOKIEJ ZDOLNOŚCI POCHŁANIANIA WODY

Nasze CeralGran granulaty szybko i łatwo pęcznieją, pochłaniając w ciągu zaledwie 15 minut ilość wody do pięciokrotności swojej własnej wagi. Dokładna temperatura wody nie jest wymagana – może być dobierana elastycznie.\*



\*Uwaga: Ze względu na naturalne składniki ziemniaka, CeralGran granulaty ziemniak może pochłonąć trzykrotność swojej własnej wagi.

## NAJNOWOCZEŚNIEJSZA TECH- NOLOGIA I NAJWYŻSZE BEZ- PIECZEŃSTWO PRODUKTU

Nasze CeralGran granulaty są wytwarzane w znormalizowanym, wyłącznie fizycznym procesie – bez dodatków. Proces ekstruzji przebiega w ściśle określonych parametrach technologicznych. Dzięki temu nasze granulaty charakteryzują się przekonującą jakością.

## CERALGRAN – GRANULOWANE SUROWCE

Granulowane surowce przynoszą liczne korzyści w produkcji wyrobów piekarniczych. Ich zastosowanie jest elastyczne, a możliwości użycia – bardzo różnorodne. Niezależnie od tego, czy chodzi o suche i bardziej elastyczne ciasta, wilgotne wypieki czy delikatnie chrupiącą dekorację – wszystko jest możliwe!

## DUŻA RÓŻNORODNOŚĆ MOŻLIWOŚCI ZASTOSOWANIA

Zastosowanie CeralGran granulatu oferuje wyjątkowe korzyści już na etapie produkcji chleba, drobnych wypieków, a także wyrobów cukierniczych. Nasze granulaty, użyte jako dekoracja, stanowią prawdziwą ozdobę wizualną.

## ZALETY PODCZAS PRZETWARZANIA

- ✓ Granulaty mogą zastąpić zaparkę i zaparkkę, oszczędzając siłę roboczą, czas pracy oraz kosztowną energię. Prosty proces stosowania przekonuje swoją efektywnością.
- ✓ Łatwe dozowanie i oszczędne wykorzystanie miejsca podczas przetwarzania
- ✓ Szybkie pęcznienie surowców – w zaledwie 15 minut
- ✓ Duża elastyczność – możliwe temperatury wody od +2 °C do +40 °C, w zależności od pożądanej temperatury ciasta
- ✓ Poprawiona stabilność końcowego garowania
- ✓ Możliwa większa wydajność ciasta
- ✓ Idealne jako ulepszacz ciasta, środek utrzymujący świeżość oraz dekoracja
- ✓ Naturalne składniki – bez numerów E

## ZALETY W WYPIEKACH

- ✓ Soczysty miększ i poprawa świeżości podczas spożywania
- ✓ Atrakcyjny wygląd miększu
- ✓ Krótki i łatwo rozpuszczalny miększ
- ✓ Charakterystyczny, naturalny smak
- ✓ Przyjazny w deklaracji – z czysto naturalnych składników
- ✓ Spełnia oczekiwania konsumentów dotyczące autentyczności i naturalności

## ZALETY JAKO DEKORACJA

- ✓ Wyraźne wizualne wyróżnienie wypieków
- ✓ Kreatywne wypieki spełniają wysokie wymagania klientów
- ✓ Długotrwała, delikatnie krucha struktura
- ✓ Chrupiące wypieki
- ✓ Nieograniczone możliwości i kombinacje, np. z nasionami, ziarnami i wieloma innymi dodatkami

# SUROWCE VS. CERALGRAN GRANULATY



**ŻYTO**  
PEŁNOZIARNISTY



**ORKISZ**  
PEŁNOZIARNISTY



**ZIEMNIAK**



**KUKURYDZA**



**ORKISZ**



**PSZENICA**



**PSZENICA**  
**DURUM**



## CHRUPIĄCA BAGIETKA ORKISZOWA

Proponowana nazwa handlowa:

Bagietka orkiszowa; Przepis nr 100588.2001

Podstawowy przepis: 10 kg mąki w sumie

65 % Schapfen mąki orkiszowej typ 630

20 % Schapfen mąki żytniej orkiszowej -> W trakcie wyjaśniania

10 % CeralGran orkisz ekspandowany

5 % CeralGran granulát orkiszowy

### Rozczyn

2,000 kg

1,000 kg

0,030 kg

3,500 kg

Schapfen mąki żytniej orkiszowej

CeralGran orkisz ekspandowany

Drożdże

Woda

6,530 kg

Ciasto mieszać, aż do uzyskania jednolitej konsystencji. Czas odstania 16 godzin w temp. + 5 °C. Pozostawić w pomieszczeniu na 60 minut przed włożeniem do lodówki.

Czas mieszenia: 8 minut wolno + 2 minuty szybko

Temperatura ciasta: 25 - 27 °C

Odpuzynek ciasta: 30 minut

Naważka: 0,450 kg

Fermentacja pośrednia: 15 minut

Przetwarzanie: Zważ ciasto, uformuj z niego kulę i lekko je rozcignij. Po wyrośnięciu nadaj mu pożądany kształt bagietki. Posyp płótno piekarskie CeralGran granulát orkiszowy i utóż na nim kawałki ciasta, szwem do góry.

Fermentacja

kawałków: W temperaturze +5 °C w chłodni

Wypiek: Przed pieczeniem natnij ciasto na trzy lub cztery razy i piecz z dużą ilością pary. Po 15 minutach usuń parę.

Temperatura pieczenia: 250 °C (10 °C powyżej temperatury pieczenia chleba, po 10 minutach spadek do 40 °C poniżej temperatury pieczenia chleba).

Czas pieczenia: 30 - 35 minut

### Fragment źródłowy

0,500 kg

3,100 kg

CeralGran granulát orkiszowy

Woda

3,600 kg

Fragment źródłowy

Czas odstania: 15 minut

### Ciasto główne

6,530 kg

3,600 kg

6,300 kg

0,250 kg

0,220 kg

0,200 kg

0,150 kg

0,200 kg

Rozczyn

Fragment źródłowy

Schapfen mąki orkiszowej typ 630

Schapfen „Meine Mühle“ DinkelBack pur

Sól

Schapfen „Meine Mühle“ DinkelVollkornsauer

Drożdże

Olej

17,450 kg

Razem ciasto (w przybliżeniu)

## CHLEB ORKISZOWY PEŁNOZIARNISTY

Proponowana nazwa handlowa:

Chleb orkiszowy pełnoziarnisty; Przepis nr 100589.4001

Podstawowy przepis: 10 kg mąki w sumie

85 % Schapfen mąka orkiszowa pełnoziarnista

15 % CeralGran granulát pełnoziarnisty z orkiszowej

### Fragment źródłowy

1,500 kg

0,500 kg

0,500 kg

0,500 kg

7,300 kg

CeralGran granulát pełnoziarnisty z orkiszowej

Siemien lniane

Pestki dyni, prażone

Nasiona słonecznika, prażone

Woda

10,300 kg

Fragment źródłowy

Czas odstania: 15 minut

Czas mieszenia: 8 minut wolno + 2 minuty szybko

Temperatura ciasta: 26 - 28 °C

Odpuzynek ciasta: 30 minut

Naważka: 0,600 kg na 0,500 kg chleba

Przetwarzanie: Zważ ciasto i uformuj je w okrągły, następnie podłużny kształt. Zwiż powierzchnię, obtocz w mieszance do dekoracji i umieść je stroną do dekoracji do dołu w koszyku do wyrastania.

Fermentacja

kawałków: W niezbyt wilgotnym, ciepłym pomieszczeniu fermentacyjnym

Wypiek: Gdy ciasto będzie w ¾ gotowe, przelóż je na taśmę, natnij dwa razy po przekątnej i wypiekaj z parą. Po 2 minutach wypuść parę.

Temperatura pieczenia: 250 °C (10 °C powyżej temperatury pieczenia butek, po 6 minutach obniż do 40 °C poniżej temperatury pieczenia butek)

Mieszanka

dekoracyjna: 0,500 kg CeralGran granulát kukurydziany, 0,500 kg nasion słonecznika, 0,500 kg siemienia lnianego, 0,500 kg pestek dyni

Czas pieczenia: 40 - 45 minut

### Ciasto główne

10,300 kg

7,700 kg

0,800 kg

0,300 kg

0,150 kg

0,250 kg

0,200 kg

0,200 kg

Fragment źródłowy

Schapfen mąka orkiszowa pełnoziarnista

Schapfen „Meine Mühle“ DinkelVollkornsauer

Płatki ziemniaczane

Drożdże

Sól

Olej

Syrop z buraków cukrowych

19,900 kg

Razem ciasto (w przybliżeniu)



## CHRUPIĄCA BAGIETKA ORKISZOWA

Proponowana nazwa handlowa:

Bagietka orkiszowa; Przepis nr 100588.2001

Podstawowy przepis: 10 kg mąki w sumie

65 % Schapfen mąki orkiszowej typ 630

20 % Schapfen mąki żytniej orkiszowej -> W trakcie wyjaśniania

10 % CeralGran orkisz ekspandowany

5 % CeralGran granulát orkiszowy

### Rozczyn

2,000 kg

1,000 kg

0,030 kg

3,500 kg

Schapfen mąki żytniej orkiszowej

CeralGran orkisz ekspandowany

Drożdże

Woda

6,530 kg

Ciasto mieszać, aż do uzyskania jednolitej konsystencji. Czas odstania 16 godzin w temp. + 5 °C. Pozostawić w pomieszczeniu na 60 minut przed włożeniem do lodówki.

Czas mieszenia: 8 minut wolno + 2 minuty szybko

Temperatura ciasta: 25 - 27 °C

Odpuzynek ciasta: 30 minut

Naważka: 0,450 kg

Fermentacja pośrednia: 15 minut

Przetwarzanie: Zważ ciasto, uformuj z niego kulę i lekko je rozciągnij. Po wyrośnięciu nadaj mu pożądany kształt bagietki. Posyp płótno piekarskie CeralGran granulát orkiszowy i utóż na nim kawałki ciasta, szwem do góry.

Fermentacja

kawałków: W temperaturze +5 °C w chłodni

Wypiek: Przed pieczeniem natnij ciasto na trzy lub cztery razy i piecz z dużą ilością pary. Po 15 minutach usuń parę.

Temperatura pieczenia: 250 °C (10 °C powyżej temperatury pieczenia chleba, po 10 minutach spadek do 40 °C poniżej temperatury pieczenia chleba).

Czas pieczenia: 30 - 35 minut

### Fragment źródłowy

0,500 kg

3,100 kg

CeralGran granulát orkiszowy

Woda

3,600 kg

Fragment źródłowy

Czas odstania: 15 minut

### Ciasto główne

6,530 kg

3,600 kg

6,300 kg

0,250 kg

0,220 kg

0,200 kg

0,150 kg

0,200 kg

Rozczyn

Fragment źródłowy

Schapfen mąki orkiszowej typ 630

Schapfen „Meine Mühle“ DinkelBack pur

Sól

Schapfen „Meine Mühle“ DinkelVollkornsauer

Drożdże

Olej

17,450 kg

Razem ciasto (w przybliżeniu)

## CHLEB ORKISZOWY PEŁNOZIARNISTY

Proponowana nazwa handlowa:

Chleb orkiszowy pełnoziarnisty; Przepis nr 100589.4001

Podstawowy przepis: 10 kg mąki w sumie

85 % Schapfen mąka orkiszowa pełnoziarnista

15 % CeralGran granulát pełnoziarnisty z orkiszowej

### Fragment źródłowy

1,500 kg

0,500 kg

0,500 kg

0,500 kg

7,300 kg

CeralGran granulát pełnoziarnisty z orkiszowej

Siemien lniane

Pestki dyni, prażone

Nasiona słonecznika, prażone

Woda

10,300 kg

Fragment źródłowy

Czas odstania: 15 minut

Czas mieszenia: 8 minut wolno + 2 minuty szybko

Temperatura ciasta: 26 - 28 °C

Odpuzynek ciasta: 30 minut

Naważka: 0,600 kg na 0,500 kg chleba

Przetwarzanie: Zważ ciasto i uformuj je w okrągły, następnie podłużny kształt. Zwiż powierzchnię, obtocz w mieszance do dekoracji i umieść je stroną do dekoracji do dołu w koszyku do wyrastania.

Fermentacja

kawałków: W niezbyt wilgotnym, ciepłym pomieszczeniu fermentacyjnym

Wypiek: Gdy ciasto będzie w ¾ gotowe, przelóż je na taśmę, natnij dwa razy po przekątnej i wypiekaj z parą. Po 2 minutach wypuść parę.

Temperatura pieczenia: 250 °C (10 °C powyżej temperatury pieczenia butek, po 6 minutach obniż do 40 °C poniżej temperatury pieczenia butek)

Mieszanka

dekoracyjna: 0,500 kg CeralGran granulát kukurydziany, 0,500 kg nasion słonecznika, 0,500 kg siemienia lnianego, 0,500 kg pestek dyni

Czas pieczenia: 40 - 45 minut

### Ciasto główne

10,300 kg

7,700 kg

0,800 kg

0,300 kg

0,150 kg

0,250 kg

0,200 kg

0,200 kg

Fragment źródłowy

Schapfen mąka orkiszowa pełnoziarnista

Schapfen „Meine Mühle“ DinkelVollkornsauer

Płatki ziemniaczane

Drożdże

Sól

Olej

Syrop z burakó cukrowych

19,900 kg

Razem ciasto (w przybliżeniu)



## BOCHENEK FARMERA

Proponowana nazwa handlowa:

Chleb żytni mieszany; Przepis nr 100586.3001

Podstawowy przepis: 10 kg mąki w sumie

55 % Schapfen mąka żytnia typ 11500

35 % Schapfen mąka pszennej typ 550

10 % CeralGran granulát pełnoziarnisty z żyta

### Ciasto główne

8,100 kg	Fragment źródłowy
1,600 kg	Grundsauer TA 160
4,000 kg	Schapfen mąka żytnia typ 1150
3,500 kg	Schapfen mąka pszennej typ 550
0,500 kg	Schapfen „Meine Mühle“ VollkornMalzsauer
0,250 kg	Sól
0,100 kg	Drożdże

### Fragment źródłowy

1,000 kg	CeralGran granulát pełnoziarnisty z żyta
7,100 kg	Woda

8,100 kg	Fragment źródłowy
	Czas odstania: 15 minut

Czas mieszenia: 8 minut wolno + 2 minuty szybko

Temperatura ciasta: 26 – 28 °C

Odpoczynek ciasta: 30 minut

Nadzienie do ciasta: 1,800 kg i 1,500 kg

Przetwarzanie: Zwał ciasto i uformuj je w okrągły kształt. Zwilż powierzchnię ciasta i obtocz je w CeralGran granulacie żytnim pełnoziarnistym tego. Umieść je stroną do dekoracji do góry w oprószonym mąką, okrągłym koszyku do wyrastania. Pozostaw w temperaturze pokojowej na 30 minut. Następnie umieść ciasto stroną do dekoracji do góry w koszyku do wyrastania pozostaw do wyrośnięcia na kolejne 30–45 minut w temperaturze pokojowej.

Wypiek: Gdy ciasto będzie w ¼ wygarwane, włóż do pieca i zaparuj. Po 10 minutach wypuść parę.

Temperatura pieczenia: 270 °C (30 °C powyżej temperatury pieczenia chleba, po 10 minutach spadek do 40 °C poniżej temperatury pieczenia chleba)

Czas pieczenia: 60 – 70 minut

18,050 kg Razem ciasto (w przybliżeniu)

### Przekonująco wszechstronny!

CeralGran granulát, użyty jako dekoracja, nadaje wypiekowi dźwięczną kruchość oraz rustykalny, niepowtarzalny wygląd.



## CHLEB KUKURYDZIANY

Proponowana nazwa handlowa:  
Chleb kukurydziany; Przepis nr 100585.3001

Podstawowy przepis: 10 kg mąki w sumie  
80 % Schapfen mąki orkiszowej typ 630  
20 % **CeralGran granulatu kukurydzianego**

Fragment źródłowy	
2,000 kg	<b>CeralGran granulatu kukurydzianego</b>
6,000 kg	Woda
<hr/>	
8,000 kg	Fragment źródłowy
	Czas odstania: 15 minut

Czas miesienia: 6 minut wolno + 2 minuty szybko  
Temperatura ciasta: 25 - 27 °C  
Odpoczynek ciasta: 30 minut  
Naważka: 0,400 kg na 0,350 kg chleba  
Przetwarzanie: Zważ ciasto i uformuj je w kulkę. Zwilż powierzchnię i obtocz w **CeralGran granulatu kukurydzianego**.  
Utóż w kastlach stroną do dekoracji do dołu.

Fermentacja kawałków: W temperaturze +5 °C w chłodni  
Wypiek: Po schłodzeniu odstaw bochenki ciasta na 30 - 60 minut do aklimatyzacji. Następnie przetóż bochenki na rąkłę i natnij je trzykrotnie (jak trójką). Wypiekać z zaparowaniem, a po 10 minutach wypuść parę.  
Temperatura pieczenia: 250 °C (10 °C powyżej temperatury pieczenia chleba, po 10 minutach spadek do 40 °C poniżej temperatury pieczenia chleba)  
Czas pieczenia: 25 - 30 minut

Hauptteig	
8,000 kg	Fragment źródłowy
8,000 kg	Schapfen mąka orkiszowa typ 630
0,250 kg	<b>Schapfen „Meine Mühle” DinkelBack pur</b>
0,220 kg	Sól precelkowa gruba
0,200 kg	Drożdże
0,200 kg	Oliwa z oliwek

16,870 kg Razem ciasto (w przybliżeniu)

## BUŁKI ZIEMNIACZANE

Proponowana nazwa handlowa:  
Bułki ziemniaczano-pszenne; Przepis nr 100584.1001

Podstawowy przepis: 10 kg mąki w sumie  
100 % Schapfen mąka pszenna yp 550

Fragment źródłowy	
1,500 kg	<b>CeralGran granulatu ziemniaczany</b>
6,800 kg	Woda
<hr/>	
8,300 kg	Fragment źródłowy
	Czas odstania: 15 minut

Czas miesienia: 8 minut wolno + 4 minuty szybko  
Temperatura ciasta: 25 - 27 °C  
Odpoczynek ciasta: 15 minut  
Naważka: 2,400 kg  
Fermentacja pośrednia: 10 minut  
Przetwarzanie: Zważ ciasto i uformuj z niego kulkę. Po wyrośnięciu spłaszcz je i posmaruj olejem. Potóż je na tace dzielarki stroną z olejem do dołu i luźno wykulaj na kształt różyczek. Obtoczycń koniec w **CeralGran granulatu ziemniaczany** i utóż na stolnicach.

Fermentacja kawałków: Garować w temperaturze + 5 °C w chłodni lub przez noc stosując standardowy program przerwania/opóźnienia fermentacji.  
Wypiek: Przetóż kawałki ciasta na blachy do pieczenia w ¾ rozrostu i wypiekaj w dużej ilości pary. Wypiekać z otwartym ciągiem przez ostatnie 2 minuty w celu osuszenia skórki.  
Temperatura pieczenia: 230°C (10°C poniżej temperatury pieczenia, spadając do 40°C poniżej temperatury pieczenia). Piec z otwartym ciągiem przez ostatnie 3 minuty.  
Czas pieczenia: 17 - 18 minut

Ciasto główne	
8,300 kg	Fragment źródłowy
10,000 kg	Schapfen mąka pszenna typ 550
0,350 kg	<b>Schapfen „Meine Mühle” Brötchen Premium</b>
0,300 kg	Drożdże
0,220 kg	Sól
0,200 kg	Olej

19,370 kg Razem ciasto (w przybliżeniu)



# DEKORY – NIEOGRANICZONE MOŻLIWOŚCI



CERALGRAN GRANULAT ZIEMNIACZANY +  
CERALGRAN GRANULAT PEŁNOZIARNISTY  
ORKISZOWY



CERALGRAN  
GRANULAT KUKURYDZIANY



CERALGRAN PEŁNOZIARNISTY Z ŻYTA  
+ SCHAPFEN MĄKA ŻYTNIA PEŁNOZIARNISTA



CERALGRAN  
GRANULAT ZIEMNIACZANY



CERALGRAN GRANULAT ZIEMNIACZANY  
+ SEZAM



CERALGRAN GRANULAT Z PSZENICY DURUM  
+ CERALGRAN AMARANTUS BIO  
EKSPANDOWANY



CERALGRAN GRANULAT  
KUKURYDZIANY + NASIONA DYNI



CERALGRAN GRANULAT ZIEMNIACZANY  
+ CERALGRAN KOMOSA RYŻOWA  
BIO EKSPANDOWANA



CERALGRAN GRANULAT ORKISZOWY +  
SCHAPFEN DEKOR PŁATKI ORKISZOWE