



Voin käyttö leivonnassa

Tapio Viikinniemi, Valio Oy



Voin käyttö leivonnassa

Voitelee sitkoa

- helppo muotoilla

Antaa tuotteille niiden tyypillisen rakenteen

- kaulittavissa tuotteissa lehtevyyden
- vaahdotettavissa tuotteissa kuohkeuden ja mureuden

Antaa tuotteille hyvän maun





Voin käyttö kaulittavissa tuotteissa

- Temperoi voi 14-16 asteiseksi tai pehmitä jääkaappikylmä voi yhdessä jauhojen kanssa kaulintaan sopivaksi
- Kauli voi kylmän perustaikinan sisään
 - tanskalainen wiener 3x3
 - kierrewiener 1x3, 1x4, 1x3
 - croissant 1x3, 1x4, 1x3
- Muista lepoajat kylmiössä muovilla peitettynä.





Voin käyttö vaahdotettuna

- Murotaikinoissa, kahvikakkumassoissa ja pikkuleipämassoissa voi vaahdotetaan yhdessä sokerin kanssa
- Pikkuleipämassoissa voidaan voi vaahdottaa jauhojen kanssa
 - massa helpompi pursottaa
- Voi vaahtoutuu parhaiten 20- 22 asteisena
- Vaahdotusaika noin 30 minuuttia
- Lisää muut aineet, kuten kananmuna, hedelmät ja jauhot saman lämpöisinä kuin voi-sokerivaahdo
- Sekoita nostatusaineet jauhojen joukkoon
- ÄLÄ SEKOITA LIIKAA





Voin vaivaaminen taikinan joukkoon

- Voi lisätään taikinan joukkoon viimeisenä, vaivauksen puolivälissä
- Voin tulee olla pehmeää mutta kiinteää
 - lopputulos pehmeä ja tilava
 - jos voi lisätään sulatettuna, joudutaan käyttämään enemmän jauhoja saman taikinan kovuuden saavuttamiseksi → kuivempi ja tilavuudeltaan pienempi tuote





Voin käyttö sulatettuna

- Sulata voi miedolla lämmöllä
- Jäähdytä ennen lisäämistä massan joukkoon





Voin temperointi

Temperoi voi kuhunkin käyttötarkoitukseen sopivaksi

- temperointitilan lämpötila sama kuin haluttu voin lämpötila
- voin pitää olla temperoitunut kauttaaltaan myös keskeltä

VOIN KÄYTTÖLÄMPÖTILAT

Kaulittavat tuotteet	14 - 16 °C
Vaahdotettavat tuotteet	20 - 22 °C
Vaivattavat taikinat	yli 23 °C



Valio teollisuusvoit



- **Valio voi 25 kg suolaamaton (206001)**
 - suolaton
 - rasvapitoisuus vähintään 82 %
 - laktoosia alle 1 g/100 g
- **Valio voi 4 x 5 kg suolaamaton (3043)**
 - suolapitoisuus 0 %
 - rasvapitoisuus vähintään 82 %
 - laktoosia alle 1 g/100 g



Valio teollisuusvoit



- **Valio voi 4 x 5 kg HYLA®(3063)**
 - suolapitoisuus 0,8 %
 - rasvapitoisuus 80 %
 - laktoosia alle 1 g /100 g



- **Valio Eila® voi 4x5 kg laktoositon (3094)**
 - suolapitoisuus 0,8 %
 - rasvapitoisuus 80 %
 - laktoosia 0 g/100 g



- **Valio Eila® kaulintavoi 4 x 5 kg laktoositon (130343)**
 - suolapitoisuus 0 %
 - rasvapitoisuus 83 %
 - laktoosia 0 g/100 g