

БИО МИКС

Применение: смесь для производства пшеничных сортов хлеба и булочек с семенами льна и дробленой соей.

Дозировка: 10 - 15 %

Состав: дробленая соя, мука ржаная, семена льна, соевая мука, пшеничная клейковина, глюкоза, лимонная кислота, мука пшеничная набухающая, эмульгатор, ацетат кальция, «Фаворит» концентрат.

Преимущества:

- *применения:* простое приготовление теста, легко обрабатываемое как вручную, так и механически.

- *качества:* изделия с повышенной питательной и биологической ценностью, полезные для здоровья. Хлеб имеет прекрасный внешний вид, насыщенный вкус и аромат, длительное время сохраняет свежесть.

Срок хранения: 6 мес.

Упаковка: бумажные мешки массой 25 кг.

РЕЦЕПТУРЫ

	«Загребские»	«Загребские с отрубями»
Мука пшеничная высшего или первого сорта, кг	85,0	85,0
БИО МИКС, кг	15,0	10,0
Дрожжи прессованные, кг	2,5	2,5
Отруби пшеничные, кг	-	5,0
Соль поваренная, кг	1,5	1,5
Улучшитель, кг	-	в соответствии с рекомендацией производителя
Вода, л	55,0 - 60,0	55,0 - 60,0

ПАРАМЕТРЫ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА

Температура теста после замеса, °С	26 - 28
Продолжительность замеса:	
интенсивный замес, мин	3 + 5
обычный замес, мин	10 - 15
Продолжительность брожения теста, мин	20 - 30
Продолжительность окончательной расстойки, мин	40 - 60
Температура выпечки, °С	200 - 230

Примечание:

Перед замесом теста смесь «БИО МИКС» необходимо залить теплой водой в соотношении 1:1 и оставить для набухания на 30 - 60 мин.

Сервис
рецептур

ООО „ИРЕКС“
Россия, 115093, Москва
ул. Щипок, д. 18, стр. 3
тел.: (495) 959-71-39
959-71-40
факс: (495) 959-71-38
E-mail: ireks@aha.ru
www.ireks.ru


ИРЕКС