

ДЕРЕВЕНСКАЯ

Применение: смесь для производства хлебобулочных изделий повышенной пищевой ценности из пшеничной и смеси ржаной и пшеничной муки.

Дозировка: 25 - 50 %.

Состав: мука пшеничная, мука ржаная, «Френч Вилладж» концентрат (отруби овсяные, пшеничные зародыши, мак, солод пшеничный, мука пшеничная набухающая, экстракт ячменный солодовый, глюкоза, эмульгатор, ферменты и др.), ядра подсолнечника, крупа овсяная, семена льна, крупа соевая, крупа кукурузная, соль, пшено, кунжут, пшеничная клейковина.

Преимущества:

- *применения:* быстрое и простое приготовление теста для хлеба и булочек из пшеничной и смеси ржаной и пшеничной муки; комплексное обогащение хлебобулочных изделий различными видами зерновых и масличных культур, обладающих высокой пищевой ценностью.
- *качества:* получение изделий с высокой пищевой ценностью, обладающих прекрасным вкусом и ароматом, длительное время сохраняющих свежесть.

Срок хранения: 9 мес.

Упаковка: бумажные мешки массой 25 кг.

РЕЦЕПТУРЫ

	«Изобилие»	«Изобилие» плюс	«Изобилие» оригинал
Мука пшеничная высшего или первого сорта, кг	70,0	50,0	10,0 - 35,0
Мука ржаная обдирная, кг	-	-	40,0
ДЕРЕВЕНСКАЯ , кг	30,0	50,0	50,0 - 25,0
Дрожжи прессованные, кг	2,5	2,5	2,0
АГРАМ СВЕТЛЫЙ , кг	-	-	1,2
Соль*, кг	0,8	-	0,0 – 1,0*
Вода, л около	60,0	60,0	65,0

ПАРАМЕТРЫ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА

	«Изобилие», «Изобилие» плюс	«Изобилие» оригинал
Продолжительность замеса теста, мин:		
- на первой скорости (медленно)	3 - 4	3 - 4
- на второй скорости (быстро)	5 - 6	5 - 6
Температура теста после замеса, °С	26 – 28	27 – 29
Продолжительность брожения теста, мин	15 – 20	20 - 30
Продолжительность окончательной расстойки, мин	40 – 50	40 - 50
Температура выпечки, °С	210 – 220	210 - 220

Примечание:

* содержание соли (в %) определяется количеством смеси и рассчитывается по формуле: $C = 2 - (0,04 \times \text{количество смеси})$

Например, при содержании 30,0 % смеси:

$$C = 2 - (0,04 \times 30) = 0,8 \%$$

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

Сервис
рецептур