

ФИТНЕС МИКС

Применение: смесь для производства специальных сортов хлебобулочных изделий, содержащих сушеную морковь и семена масличных культур.

Дозировка: 20 %

Состав: ядро подсолнечника, семена льна, кунжут, овсяные хлопья, сушеная морковь.

Преимущества:

- *применения:* быстрое и простое приготовление теста, легко обрабатываемого как вручную, так и механически.
- *качества:* получение изделий с высокими вкусовыми и питательными свойствами, способных длительное время сохранять свежесть.

Срок хранения: 9 мес.

Упаковка: бумажные мешки массой 25 кг.

Разработана **техническая документация** на изделия хлебобулочные «Фитнес».

РЕЦЕПТУРА

Мука пшеничная высшего или первого сорта, кг	80,0
ФИТНЕС МИКС, кг	20,0
ФАВОРИТ, кг	0,5
Дрожжи прессованные, кг	3,0
Соль, кг	2,0
Вода, л	по расчету

ПАРАМЕТРЫ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА

Продолжительность замеса теста, мин:	
- на первой скорости (медленно)	3 – 4
- на второй скорости (быстро)	4 – 6
Температура теста после замеса, °С	26 – 28
Продолжительность брожения теста, мин	15 - 20
Продолжительность окончательной расстойки, мин	40 - 60
Температура выпечки, °С	230 – 190
Продолжительность выпечки (в зависимости от массы изделий), мин	15 - 40

Примечания:

1. Перед внесением в тесто смесь «**ФИТНЕС МИКС**» заливают водой с температурой 40° С в соотношении 1:1 и оставляют на 2 - 2,5 часа для набухания.
2. Количество воды, идущее на замес теста рассчитывают с учетом получения изделия установленной влажности. Количество воды может изменяться в зависимости от влажности и хлебопекарных свойств муки.

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