

КАРТОФЕЛЬ МИКС

Применение: смесь для производства хлебобулочных изделий из пшеничной муки, содержащих картофельные хлопья и обладающих повышенной пищевой ценностью

Дозировка: до 30 %.

Состав: картофельные хлопья, концентрат «Клостерзонне» (дробленое зерно ржи, сухая ржаная закваска, пшеничная набухающая мука, ячменная солодовая мука, молочная кислота, специи), мука ржаная обдирная, соль, ячменный солодовый экстракт, декстроза, пшеничная клейковина, обжаренная пшеничная солодовая мука, ацетат кальция.

Преимущества:

- *применения:* быстрое и простое приготовление теста для хлеба и булочек, комплексное обогащение хлебобулочных изделий зерновыми культурами и солодовыми продуктами.
- *качества:* получение изделий с повышенной пищевой ценностью, обладающих прекрасным вкусом и ароматом, длительное время сохраняющих свежесть.

Срок хранения: 9 мес.

Упаковка: бумажные мешки массой 25 кг.

РЕЦЕПТУРЫ

	«Полесские»	«Полесские с луком»
Мука пшеничная высшего или первого сорта, кг	70,0	70,0
КАРТОФЕЛЬ МИКС, кг	30,0	30,0
Дрожжи прессованные, кг	2,5	2,5
Жареный или сушеный лук, кг	-	5,0
Вода, л около	70,0-72,0	70,0-72,0

ПАРАМЕТРЫ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА

Продолжительность замеса теста, мин:	4 + 6
Температура теста после замеса, °С	27 – 29
Продолжительность брожения теста, мин	20 - 30
Продолжительность окончательной расстойки, мин	40 - 60
Температура выпечки, °С	230 – 190
Продолжительность выпечки (в зависимости от массы изделий), мин	15 - 60

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