

КУКУРУЗА МИКС

Применение: смесь для производства хлебобулочных изделий из пшеничной муки, на основе кукурузной экструдированной крупы.

Дозировка: до 50 %.

Состав: крупа кукурузная экструдированная, мука пшеничная хлебопекарная, крупа кукурузная, пшеничная клейковина, соль, эмульгатор, концентрат «Ирек-сол», аскорбиновая кислота, ферменты.

Преимущества:

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

- *качества:* получение изделий с высокой пищевой ценностью, сладковатым вкусом, нежным мякишем, хрустящей корочкой и длительным сохранением свежести.

Срок хранения: 9 мес.

Упаковка: бумажные мешки массой 25 кг.

РЕЦЕПТУРА

Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, кг	50,0
КУКУРУЗА МИКС, кг	50,0
Дрожжи прессованные, кг	2,0
Вода, л	по расчету

ПАРАМЕТРЫ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА

Продолжительность замеса теста, мин	3 + 7
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, мин	
- формовых изделий массой 0,4 – 0,5 кг	25 - 35
- подовых изделий массой 0,3 – 0,5 кг	25 - 30

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