

# ПИА-ДО-МИКС

**Применение:** смесь для производства хлебобулочных изделий со вкусом и ароматом сэнэков.

**Дозировка:** 20 - 25 %

**Состав:** пшеничная мука, высушенная паприка, высушенный лук, соль, декстроза, высушенная пшеничная закваска, томатный порошок, травы, гидрогенизированное растительное масло, солодовая мука, специи, аскорбиновая кислота, ферменты.

## Преимущества:

- *применения:* быстрое и простое приготовление широкого ассортимента изделий со вкусом сэнэков: булочек, пиццы, круассанов и т.п.

- *качества:* получение высококачественных изделий, обогащенных овощными добавками и обладающих оригинальным вкусом и ароматом.

**Срок хранения:** 9 мес.

**Упаковка:** бумажные мешки массой 25 кг.

Разработана **техническая документация** на изделия хлебобулочные «Пряные» и изделия слоеные «Пряные».

## РЕЦЕПТУРЫ

	Рецептура 1	Рецептура 2
<b>ПИА-ДО-МИКС, кг</b>	<b>20,0</b>	<b>25,0</b>
Мука пшеничная высшего или первого сорта, кг	80,0	75,0
Дрожжи прессованные, кг	3,0	3,0
Соль, кг	0,8	0,5
Масло растительное, кг	3,0	3,0
Вода, л около	53,0	53,0

## ПАРАМЕТРЫ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА

Продолжительность замеса теста в спиральной машине, мин	4 + 6
Температура теста после замеса, °С	26 - 28
Продолжительность брожения теста, мин	15 - 20
Продолжительность окончательной расстойки, мин	40 - 50
Температура выпечки, °С	220 – 210

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**