

СОВИТАЛ МИКС

Применение: для производства хлебобулочных изделий из смеси ржаной и пшеничной муки с добавлением зерен и семян различных культур, а так же для изготовления специальных изделий (мюсли, крекеры и др.).

Дозировка: 100 %

Состав: мука пшеничная, мука ржаная, «Совитал концентрат» (семена льна, кунжут, овсяные хлопья, солодовые экстракты, ферменты), пшеничная клейковина, семена подсолнечника, мука пшеничная набухающая, соль.

Преимущества:

- *применения:* быстрое и простое приготовление теста для хлеба и булочек из пшеничной и ржаной муки, хорошая пластичность теста.
- *качества:* готовые изделия имеют высокую пищевую ценность и длительное время сохраняют свежесть, обладают прекрасным вкусом и ароматом.

Срок хранения: 6 мес.

Упаковка: бумажные мешки массой 25 кг.

РЕЦЕПТУРА

«СОВИТАЛ» оригинальные

СОВИТАЛ МИКС, кг	100,0
Дрожжи прессованные, кг	3,0
Вода, л	63,0 – 65,0

ПАРАМЕТРЫ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА

Температура теста после замеса, °С	28 - 29
Продолжительность замеса теста, мин:	
- на первой скорости (медленно)	3
- на второй скорости (быстро)	6
Продолжительность брожения теста, мин	15 - 20
Продолжительность окончательной расстойки, мин	50 - 60
Температура выпечки, °С	230 - 210

Примечание:

Поверхность тестовых заготовок можно украсить кунжутом, кориандром, смесью «ПОСИП» и др.

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