

СУВИТА КОНЦЕНТРАТ

Применение: смесь для производства специальных сортов хлеба и булочек с семенами подсолнечника.

Дозировка: 20 %

Состав: семена подсолнечника, мука пшеничная, мука пшеничная набухающая, глюкоза, пшеничные отруби, эмульгатор, ацетат кальция, мука пшеничная солодовая, соль, сахарный колер, обжаренная солодовая мука и др.

Преимущества:

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

- *качества:* изделия имеют высокие пищевые, биологические и питательные свойства. Хлеб обладает прекрасным вкусом и ароматом, длительное время сохраняет свежесть.

Срок хранения: 6 мес.

Упаковка: бумажные мешки массой 25 кг.

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

РЕЦЕПТУРЫ

	ПШЕНИЧНО-РЖАНЫЕ	ПШЕНИЧНЫЕ
Мука ржаная обдирная, кг	20,0	-
Мука пшеничная высшего или первого сорта, кг	60,0	80,0
СУВИТА КОНЦЕНТРАТ, кг	20,0	20,0
Дрожжи прессованные, кг	2,5	2,5
Соль, кг	2,0	2,0
Вода, л около	55,0	53,0

ПАРАМЕТРЫ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА

Продолжительность замеса теста, мин	3+5
Температура теста после замеса, °С	26 - 28
Продолжительность брожения теста, мин	
- пшеничные	15 - 20
- ржано-пшеничные	20 - 30
Продолжительность окончательной расстойки, мин	50 – 70
Температура выпечки, °С	200 – 230
Продолжительность выпечки (в зависимости от массы), мин	30 - 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