

БОУ ДЕ КЕЖО

Применение: для производства бездрожжевых булочных изделий со вкусом сыра.

Дозировка: 100 %.

Состав: маниоковый крахмал, стабилизатор, мальтодекстрин, соль, сухая сы-
воротка, масло растительное, ароматизатор, эмульгатор.

Преимущества:

- *применения:* простое и быстрое приготовление теста, возможность разделки ручным и механическим способом, расширение ассортимента;
- *качества:* изделия характеризуются крупными порами и оригинальным сыр-
ным вкусом.

Срок хранения: 9 мес.

Упаковка: бумажные мешки массой 12,5 и 25,0 кг.

РЕЦЕПТУРА

БОУ ДЕ КЕЖО, кг	100,0
Яйца куриные пищевые, кг	40,0
Сыр «Гауда» с содержанием жира не менее 45 %, кг	40,0
Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, кг	15,0
Вода, л	40,0

ПАРАМЕТРЫ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА

Продолжительность замеса теста (на средней скорости), мин	3 - 5
Отлежка, мин	10 – 15
Продолжительность выпечки (без паровлажнения), мин	
- масса изделия 0,025 кг	20
- масса изделия 0,045 кг	25

Примечание:

1. Сыр вносят за минуту до окончания замеса.
2. Допускается использование другого аналогичного вида сыра с содержанием жира не менее 45 %.

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