

ПАНИФАРИН

Применение: для производства всех видов хлеба из ржаной, пшеничной и смеси ржаной и пшеничной муки, особенно для муки с пониженным содержанием клейковины.

Дозировка: 0,5 – 2,0 %

Состав: пшеничная клейковина, «Панифарин – концентрат» (аскорбиновая кислота, ферменты).

Преимущества:

- *применения:* тесто становится более пластичным, облегчается его обработка. «ПАНИФАРИН» рекомендуется как дополнение к другим улучшителям и закваскам.

- *качества:* увеличивает объем изделий, обеспечивает равномерную хорошо развитую структуру пористости, устраняет крошковатость мякиша, продлевает свежесть.

Срок хранения: 9 мес.

Упаковка: бумажные мешки массой 25 кг.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

1. Дозировка «ПАНИФАРИНА» при производстве хлебобулочных изделий из смеси ржаной и пшеничной муки (с учетом внесения заквасок):

СООТНОШЕНИЕ МУКИ
РЖАНАЯ:ПШЕНИЧНАЯ

80 : 20
70 : 30
60 : 40
50 : 50
40 : 60
30 : 70
20 : 80

ДОЗИРОВКА
«ПАНИФАРИНА»

1,5 – 2,0 %
1,0 – 1,5 %
1,0 %
0,5 – 1,0 %
0,5 %
0,5 %
0,3 – 0,5 %

2. При приготовлении изделий из пшеничной муки дозировка «ПАНИФАРИНА» определяется с учетом ее качества.

3. При дозировке 1% улучшителя «ПАНИФАРИН» количество воды следует увеличить на 1,5%.

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