ЄвроПек
НАЙКРАЩА СИРОВИНА
факс: 0332 28 32 18
моб.: 050 338 48 36
info@europek.com.ua
www.europek.com.ua



АСТРІ МОРКВ'ЯНО-ЗЕРНОВИЙ МІКС

ВИРОБНИК: ТОВ АСТРІ (Україна).

ПРИЗНАЧЕННЯ: суміш для виробництва особливих сортів виробів, що містять сушену моркву та насіння масляних культур.

ДОЗУВАННЯ: 5-20% від ваги борошна.

СКЛАД: насіння соняшнику, льону, кунжуту, вівсяні пластівці, сушена морква.

ПЕРЕВАГИ

застосування: швидке і просте приготування тіста, його легка ручна і механічна обробка;
якості: отримання виробів з високими смаковими і поживними властивостями, які тривалий час зберігають свіжість.

ТЕРМІН ЗБЕРІГАННЯ: 9 місяців.

УМОВИ ЗБЕРІГАННЯ: в сухому прохолодному місці при температурі не вище 25°С.

УПАКОВКА: паперові багатошарові мішки масою 20 кг.

РЕЦЕПТУРА

Борошно пшеничне в/г або 1/г	80
суміш Астрі Морквяно-зерновий Мікс	20
дріжджі пресовані	3,0
сіль	2,0
Астрі Юнібак	0,3
вода (приблизно)	40,0-42,0

Декорування: суміш Астрі Морквяно-зерновий Мікс

Примітка:

- перед внесенням в тісто суміш **Астрі Моркв'яно-зерновий Мікс** заливають водою температурою 40°С в співвідношенні 1:1 і залишають на 2-2,5 години для набухання;
- кількість води для замісу тіста розраховують з урахуванням отримання виробу встановленої вологості.

ПАРАМЕТРИ ТЕХНОЛОГІЧНОГО ПРОЦЕСУ

Температура тіста, °С:	26-28
Тривалість замісу тіста, хв:	5+5
Тривалість бродіння тіста, хв:	15-20
Тривалість вистоювання, хв:	40-60
Температура випікання	
початкова, °С:	230
основна, °С:	190
Тривалість випікання заготовки вагою 0,5 кг, хв:	25-35
Тривалість випікання, в залежності від маси виробу, хв	15-40