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

ПІА-ДО МІКС

Виробник: Фірма **“ІРЕКС” ГмбХ** (Німеччина)
Призначення: Суміш для приготування особливих виробів зі смаком та ароматом снеків. Рекомендується для приготування піцци, булочок, круасанів та інших листкових виробів.
Дозування: 20-25% від ваги борошна.
Склад: Пшеничне борошно, висушене дріжджове тісто, сушені цибуля, помідори та перець, сіль, прянощі та ін.
Переваги:
- *застосування*: швидке та просте приготування широкого асортименту виробів з пряним смаком – булочок, піцци, круасанів і т.п.
- *якості*: отримання високоякісних виробів, збагачених овочевими добавками, з оригінальним смаком та ароматом. Використання цієї суміші дозволить Вам збагатити асортимент хлібобулочними виробами, які задовольнять найвибагливіші смаки та, безумовно, знайдуть свого постійного споживача.

Умови зберігання: В сухому місці при температурі від 10 до 20ºС
Термін зберігання: 9 міс.
Упаковка: Паперові багатошарові мішки по 12,5 кг.

З використанням суміші Піа-До Мікс розроблена і затверджена нормативно-технічна документація (ТУ, ТІ, і РЦ) - вироби листкові слойки “Чудові”, згідно якої Ви маєте змогу виготовляти ці вироби.

РЕЦЕПТУРИ

	Слойки “Чудові”	*Булочки та хлібці пряні*
Суміш ПІА-ДО МІКС ***20,0***		***20,0***
БОРОШНО ПШЕНИЧНЕ В/Г АБО 1ГО/Г 80,0		80,0
ДРІЖДЖІ ПРЕСОВАНІ 6,0		3,0
СІЛЬ 1,2		0,5
МАРГАРИН З ВМІСТОМ ЖИРУ 82% В ТІСТО 5,0		-
ЯЙЦЯ КУРЯЧІ	3,0	-
МАРГАРИН З ВМІСТОМ ЖИРУ 80% НА ШАРУВАННЯ	45,0	-
ОЛІЯ РОСЛИНА -		3,0
ВОДА	за розрахунком	

ПАРАМЕТРИ ТЕХНОЛОГІЧНОГО ПРОЦЕСУ:

Температура тіста після замішування, ºС: 20-22		26-28
Тривалість замішування:		
інтенсивний, хв.:	3 – 5	3 – 5
звичайний, хв.: 10-15		10-15
Тривалість бродіння тіста, хв.: 15-30		15
Тривалість кінцевого вистоювання, хв.: 45-60		45-50
Температура випікання, ºС: 180-220		210-220