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

АСТРІ 11 ЗЛАКІВ

ВИРОБНИК: ТОВ АСТРІ (Україна).

ПРИЗНАЧЕННЯ: багатокомпонентна суміш для виробництва хлібобулочних виробів.

ДОЗУВАННЯ: 25-50% до ваги борошна.

СКЛАД: борошно пшеничне, борошно житнє, насіння соняшнику, насіння льону, висівки вівсяні, крупка соєва, крупа пшенична, крупа кукурудзяна, сіль, пшоно, кунжут, мак, борошно пшеничне екструзійне, декстроза, поліпшувач: (карбонат кальцію, емульгатор Е472 е, ферменти, аскорбінова кислота).

ПЕРЕВАГИ
застосування: швидке і просте приготування тіста, як для пшеничних, так і для житньо-пшеничних хлібобулочних виробів.
якості: можливість отримувати вироби з високою харчовою цінністю і тривалим терміном зберігання, прекрасним смаком та ароматом.

ТЕРМІН ЗБЕРІГАННЯ: 12 місяців.

УПАКОВКА: паперові багатошарові мішки масою 25 кг.

РЕЦЕПТУРА

Борошно пшеничне в/г або 1/г	70	50	10,0-35,0
Борошно житнє обдирне	–	–	40,0
Суміш АСТРІ 11 ЗЛАКІВ	30	50	50,0-25,0
Дріжджі хлібопекарські пресовані	2,5	2,5	2,0
Сіль	0,5	–	до 0,5
Вода (за розрахунком) приблизно	60,0	60,0	60,0

ПАРАМЕТРИ ТЕХНОЛОГІЧНОГО ПРОЦЕСУ

Температура тіста після замісу, °С:	26-29
Тривалість замісу тіста	
на 1-ій швидкості, хв:	3-4
на 2-ій швидкості, хв:	5-6
Тривалість бродіння тіста	
пшеничного, хв:	15-20
житньо-пшеничного, хв:	40-50
Тривалість кінцевого вистоювання, хв:	50±10
Температура випічки, °С:	200-230