ИРЕКС 771
7 преимуществ -в 1 улучшителе!

- стабильное качество слоёных и сдобных изделий, в том числе булочек для гамбургеров
- «короткий укус»: обеспечивает легкость откусывания и уменьшает «отшелушивание» поверхности (для слоеных изделий)
- облегчает процесс обработки теста
- эффективен для производства изделий на автоматизированных поточных линиях
- повышает формоудерживающую способность тестовых заготовок
- способствует увеличению объема готовых изделий
- увеличивает срок сохранения свежести изделий

мешки 1 кг по 10 шт в коробке

ТРИЭР
ГРУППА КОМПАНИЙ

ООО „ТРИЭР"
115516, Москва
Кавказский б-р, д.59, стр.1
РОССИЯ
тел.: +7 495 648-07-90
980-70-90
факс: +7 495 648-07-91
trier_msk@trier.ru
www.ireks.ru

Группа Компаний ТРИЭР:

Санкт-Петербург: +7 812 740-10-77
Новосибирск: +7 383 292-17-41
Нижний Новгород: +7 831 217-02-70
Ростов-на-Дону: +7 863 237-24-93
Воронеж: +7 473 246-22-26
Казань: +7 843 524-74-05
Хабаровск: +7 4212 20-44-79

ООО „ИРЕКС"
115093, Москва
ул. Щипок, д. 18, стр. 3
РОССИЯ
тел.: +7 495 959-71-39
959-71-40
факс: +7 495 959-71-38
ireks@ ireks.ru
www.ireks.ru

ИРЕКС

Булочка для гамбургера «Дарк»

Мука пшеничная высшего сорта	100,00 кг
ИРЕКС 771	3,50 кг
УГОЛЬ РАСТИТЕЛЬНЫЙ	0,50 кг
Дрожжи прессованные	3,00 кг
Соль	2,00 кг
Сахар	5,00 кг
Маргарин	6,00 кг
Молоко сухое	3,00 кг
Вода, около	53,00 л

Продолжительность замеса теста	4 + 6 мин
Температура теста	24 – 26 °C
Продолжительность брожения теста	10 – 15 мин
Продолжительность окончательной расстойки	50 – 70 мин
Температура выпечки	240 – 200 °C
Продолжительность выпечки	13 мин

ТРИЭР
ГРУППА КОМПАНИЙ

ООО „ТРИЭР"
115516, Москва
Кавказский б-р, д.59, стр.1
РОССИЯ
тел.: +7 495 648-07-90
980-70-90
факс: +7 495 648-07-91
trier_msk@trier.ru
www.ireks.ru

Группа Компаний ТРИЭР:
Санкт-Петербург: +7 812 740-10-77
Новосибирск: +7 383 292-17-41
Нижний Новгород: +7 831 217-02-70
Ростов-на-Дону: +7 863 237-24-93
Воронеж: +7 473 246-22-26
Казань: +7 843 524-74-05
Хабаровск: +7 4212 20-44-79

СЕРВИС РЕЦЕПТУР

ИРЕКС 771
7 преимуществ
-в 1 улучшителе!

ООО „ИРЕКС"
115093, Москва
ул. Щипок, д. 18, стр. 3
РОССИЯ
тел.: +7 495 959-71-39
959-71-40
факс: +7 495 959-71-38
ireks@ireks.ru
www.ireks.ru

ИРЕКС

Булочка для гамбургера «Овсяная»

Мука пшеничная высшего сорта	85,00 кг
ФИТНЕС МИКС ОВСЯНАЯ	15,00 кг
ИРЕКС 771	3,50 кг
Дрожжи прессованные	3,00 кг
Соль	2,00 кг
Сахар	5,00 кг
Маргарин	6,00 кг
Молоко сухое	3,00 кг
Вода, около	63,00 л

Продолжительность замеса теста	2 + 8 мин
Температура теста	27 – 29 °C
Продолжительность брожения теста	10 – 15 мин
Продолжительность окончательной расстойки	50 – 70 мин
Температура выпечки	240 – 210 °C
Продолжительность выпечки	13 мин

ТРИЭР
ГРУППА КОМПАНИЙ

ООО „ТРИЭР"
115516, Москва
Кавказский б-р, д.59, стр.1
РОССИЯ
тел.: +7 495 648-07-90
980-70-90
факс: +7 495 648-07-91
trier_msk@trier.ru
www.ireks.ru

Группа Компаний ТРИЭР:
Санкт-Петербург: +7 812 740-10-77
Новосибирск: +7 383 292-17-41
Нижний Новгород: +7 831 217-02-70
Ростов-на-Дону: +7 863 237-24-93
Воронеж: +7 473 246-22-26
Казань: +7 843 524-74-05
Хабаровск: +7 4212 20-44-79

СЕРВИС РЕЦЕПТУР

ИРЕКС 771
7 преимуществ
-в 1 улучшителе!

ООО „ИРЕКС"
115093, Москва
ул. Щипок, д. 18, стр. 3
РОССИЯ
тел.: +7 495 959-71-39
959-71-40
факс: +7 495 959-71-38
ireks@ireks.ru
www.ireks.ru

ИРЕКС

Булочка для гамбургера «Солодовая»

Мука пшеничная высшего сорта	100,00 кг
ИРЕКС 771	3,50 кг
ГЛОФА ЭКСТРАКТ	3,00 кг
Дрожжи прессованные	3,00 кг
Соль	2,00 кг
Сахар	5,00 кг
Маргарин	6,00 кг
Молоко сухое	3,00 кг
Вода, около	63,00 л

Продолжительность замеса теста	2 + 8 мин
Температура теста	27 – 29 °C
Продолжительность отлежки теста	10 – 15 мин
Продолжительность окончательной расстойки	70 – 90 мин
Температура выпечки	240 – 210 °C
Время выпечки	13 мин

ТРИЭР
ГРУППА КОМПАНИЙ

ООО „ТРИЭР"
115516, Москва
Кавказский б-р, д.59, стр.1
РОССИЯ
тел.: +7 495 648-07-90
980-70-90
факс: +7 495 648-07-91
trier_msk@trier.ru
www.ireks.ru

Группа Компаний ТРИЭР:
Санкт-Петербург: +7 812 740-10-77
Новосибирск: +7 383 292-17-41
Нижний Новгород: +7 831 217-02-70
Ростов-на-Дону: +7 863 237-24-93
Воронеж: +7 473 246-22-26
Казань: +7 843 524-74-05
Хабаровск: +7 4212 20-44-79

СЕРВИС РЕЦЕПТУР

ИРЕКС 771
7 преимуществ
-в 1 улучшителе!

ООО „ИРЕКС"
115093, Москва
ул. Щипок, д. 18, стр. 3
РОССИЯ
тел.: +7 495 959-71-39
959-71-40
факс: +7 495 959-71-38
ireks@ireks.ru
www.ireks.ru

ИРЕКС

Булочки для гамбургеров «Софти»

Мука пшеничная высшего сорта	96,00 кг
ИРЕКС 771	3,50 кг
БРИОШЬ МИКС	4,00 кг
Дрожжи прессованные	3,00 кг
Соль	1,40 кг
Сахар	6,00 кг
Маргарин	8,00 кг
Молоко сухое	3,00 кг
Вода + лед	60,00 л

Продолжительность замеса теста	2 + 8 мин
Температура теста	28 – 30°С
Продолжительность брожения теста	15 мин
Масса тестовой заготовки	0,06 кг
Продолжительность окончательной расстойки	40 – 60 мин
Температура выпечки	240 – 220 °С
Продолжительность выпечки	9 – 10 мин

ТРИЭР
ГРУППА КОМПАНИЙ

ООО „ТРИЭР"
115516, Москва
Кавказский б-р, д.59, стр.1
РОССИЯ
тел.: +7 495 648-07-90
980-70-90
факс: +7 495 648-07-91
trier_msk@trier.ru
www.ireks.ru

Группа Компаний ТРИЭР:
Санкт-Петербург: +7 812 740-10-77
Новосибирск: +7 383 292-17-41
Нижний Новгород: +7 831 217-02-70
Ростов-на-Дону: +7 863 237-24-93
Воронеж: +7 473 246-22-26
Казань: +7 843 524-74-05
Хабаровск: +7 4212 20-44-79

СЕРВИС РЕЦЕПТУР

ИРЕКС 771
7 преимуществ
-в 1 улучшителе!

ООО „ИРЕКС"
115093, Москва
ул. Щипок, д. 18, стр. 3
РОССИЯ
тел.: +7 495 959-71-39
959-71-40
факс: +7 495 959-71-38
ireks@ireks.ru
www.ireks.ru

ИРЕКС

Круассаны «Премиум»

Мука пшеничная высшего сорта	100,00 кг
ИРЕКС 771	6,00 кг
Дрожжи прессованные	6,00 кг
Соль	2,00 кг
Сахар	7,00 кг
Маргарин	6,00 кг
Маргарин на слоение	40,00 кг
Вода	50,00 л
Продолжительность замеса теста	4 + 4 мин
Температура теста	18 – 20 ºС
Продолжительность отлежки теста после замеса в холодильной камере	15 – 20 мин между и после слоения
Масса тестовой заготовки	0,04 – 0,06 кг
Форма изделий	круассан
Продолжительность окончательной расстойки	60 – 90 мин
Температура выпечки	220 – 180 ºС
Пар	2,0 л
Продолжительность выпечки	17 – 20 мин

Примечания

1. Слоение изделий можно производить двумя способами: 2×4 > 16 слоев или 3×3×3 > 27 слоев;
2. Предварительно смазанные яйцом изделия допускается выпекать без пароувлажнения.

ТРИЭР
ГРУППА КОМПАНИЙ

ООО „ТРИЭР"
115516, Москва
Кавказский б-р, д.59, стр.1
РОССИЯ
тел.: +7 495 648-07-90
980-70-90
факс: +7 495 648-07-91
trier_msk@trier.ru
www.ireks.ru

Группа Компаний ТРИЭР:
Санкт-Петербург: +7 812 740-10-77
Новосибирск: +7 383 292-17-41
Нижний Новгород: +7 831 217-02-70
Ростов-на-Дону: +7 863 237-24-93
Воронеж: +7 473 246-22-26
Казань: +7 843 524-74-05
Хабаровск: +7 4212 20-44-79

ИС РЕЦЕПТУР

ИРЕКС 771
7 преимуществ
-в 1 улучшителе!

ООО „ИРЕКС"
115093, Москва
ул. Щипок, д. 18, стр. 3
РОССИЯ
тел.: +7 495 959-71-39
959-71-40
факс: +7 495 959-71-38
ireks@ireks.ru
www.ireks.ru

ИРЕКС

Сдоба с использованием улучшителя

ИРЕКС 771

Мука пшеничная высшего или первого сорта	100,00 кг
ИРЕКС 771	3,50 кг
Дрожжи прессованные	5,00 кг
Соль	1,30 кг
Сахар	13,00 кг
Маргарин	13,00 кг
Молоко сухое	5,00 кг
Яйца	26,00 кг
Ванилин	0,10 кг
Вода, около	29,00 л

Продолжительность замеса теста	4 + 8 мин
Температура теста	29 – 30 ˚С
Продолжительность брожения теста	10 мин
Продолжительность окончательной расстойки	50 – 60 мин
Температура выпечки	210 – 180 ˚С
Продолжительность выпечки	в зависимости от массы тестовой заготовки

Примечание:

1. Допускается замораживание тестовых заготовок и полуфабрикатов высокой степени готовности;
2. Допускается вырабатывать изделия с начинками. Масса начинки должна быть не менее 20% к массе изделия;
3. Допускается различная отделка поверхности.

ТРИЭР
ГРУППА КОМПАНИЙ

ООО „ТРИЭР"
115516, Москва
Кавказский б-р, д.59, стр.1
РОССИЯ
тел.: +7 495 648-07-90
980-70-90
факс: +7 495 648-07-91
trier_msk@trier.ru
www.ireks.ru

Группа Компаний ТРИЭР:
Санкт-Петербург: +7 812 740-10-77
Новосибирск: +7 383 292-17-41
Нижний Новгород: +7 831 217-02-70
Ростов-на-Дону: +7 863 237-24-93
Воронеж: +7 473 246-22-26
Казань: +7 843 524-74-05
Хабаровск: +7 4212 20-44-79

СЕРВИС РЕЦЕПТУР

ИРЕКС 771
7 преимуществ
-в 1 улучшителе!

ООО „ИРЕКС"
115093, Москва
ул. Щипок, д. 18, стр. 3
РОССИЯ
тел.: +7 495 959-71-39
959-71-40
факс: +7 495 959-71-38
ireks@ireks.ru
www.ireks.ru

ИРЕКС