Изделия зерновые

с использованием смеси ЗЕРНА И ЗЛАКИ

ЗЕРНА И ЗЛАКИ	100,0 кг
Дрожжи прессованные	1,25 кг
Соль	2,0 кг
Caxap	4,0 кг
Вода на замачивание	75,0 л
Вода для замеса	5,0 л
Продолжительность замеса теста	25 - 30 мин
Температура теста	27 - 28 °C
Продолжительность отлежки теста	25 мин
Обминка теста после отлежки	1 - 2 мин
Масса тестовой заготовки	0,65 кг
Формование	формовой
Продолжительность окончательной расстойки	50 - 60 мин
Температура выпечки	210 - 180 °C
Пар	1,4 л
Продолжительность выпечки	110 мин

Примечание:

- 1. Смесь ЗЕРНА И ЗЛАКИ предварительно замачивают водой в соотношении 1:0,75 на 2 часа, температура воды 50°С;
- 2. Допускается применение в рецептуре на изделия экстракта солодового ГЛОФА ЭКСТРАКТ в количестве 1,0 кг за вычетом воды в замес:
- 3. Норма расхода прессованных дрожжей может изменяться в зависимости от качества прессованных дрожжей и от желаемой структуры пористости мякиша готового изделия;
- 4. Допускается предварительно заваривать смесь ЗЕРНА И ЗЛАКИ водой (температура воды 80 85 °C) в соотношении 1:0,8 (вся вода по рецептуре) на 10 12 часов или до температуры полуфабриката 27 28 °C;
- 5. Формовка изделия осуществляется в формах путем распределения и сглаживания тестовой массы скребком с небольшим количеством воды.





000 "ТРИЭР" 115516, Москва Кавказский 6-р, д.59, стр.1 РОССИЯ тел.: +7 495 648-07-90 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: +7 843 570-00-75 Хабаровск: +7 4212 20-44-79

CEPBUC PELLENTYP

000 "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

