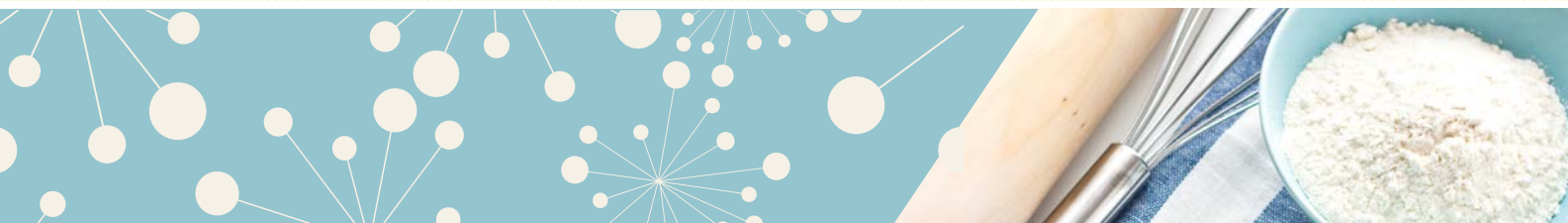


Смесь для производства хлебобулочных и кондитерских изделий без дрожжей

ХЕФРЕФРИ

без дрожжей



*Вкус настоящей
бездрожжевой выпечки!*



Специалистами компании IREKS разработан уникальный продукт ХЕФЕФРИ РУС для производства изделий без использования дрожжей. Основной особенностью продукта является то, что во время производства изделий отсутствует процесс брожения, и формирование структуры мякиша происходит за счет разрыхлителей, которые вступают в химическую реакцию, следствием которой является образование CO_2 . Комплекс разрыхлителей, входящий в состав продукта ХЕФЕФРИ РУС, позволяет добиться оптимальной скорости газообразования, подобной скорости газообразования при использовании дрожжей.

Мы разработали рецептуры изделий типа куличей, булочек, батонов, а также сдобных бездрожжевых изделий не уступающих по качеству традиционным, приготовленным с применением дрожжей.

Благодаря отсутствию стадии брожения, процесс производства бездрожжевых изделий на основе ХЕФЕФРИ РУС значительно сокращается по сравнению с изготовлением изделий по традиционной технологии. Кроме того, производство очень технологично и не требует дополнительных затрат при условии запуска на существующих линиях. Использование продукта ХЕФЕФРИ РУС не только позволит вам значительно расширить ассортимент производимых изделий без существенных инвестиций в оборудование, но и предоставит возможность занять абсолютно новую нишу на рынке.

Дозировка: до 15 % к массе муки

Преимущества смеси ХЕФЕФРИ РУС

- комплекс разрыхлителей позволяет добиться оптимальной скорости газообразования, подобной скорости газообразования при использовании дрожжей;
- соответствие современным тенденциям;
- вкус и аромат изделий аналогичен изделиям, приготовленным с использованием хлебопекарных дрожжей.





Изделия бездрожжевые пшенично-ржаные «Луговые»

Мука пшеничная высшего сорта	77,0 кг
Мука ржаная обдирная	10,0 кг
ХЕФЕФРИ РУС	13,0 кг
РОГЕНКОЛОР	1,5 кг
Мargarин	2,7 кг
Сахар	1,8 кг
Соль	1,6 кг
Лёд	20,0 кг
Вода, около	36,0 л

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста	10 + 6 мин
Температура теста	18-20 °С
Продолжительность отлежки теста	отсутствует
Масса тестовой заготовки	0,5 кг
Формование	подовые, продолговато-овальные
Продолжительность окончательной расстойки	80-100 мин
Температура выпечки	240-190 °С, подовая печь
Пар	2-2,5 л
Продолжительность выпечки	30-35 мин



Изделия бездрожжевые «Слоёночка особая»

Мука пшеничная высшего сорта	87,0 кг
ХЕФЕФРИ РУС	13,0 кг
Мargarин на слоение	30,0 кг
Яйца куриные	5,0 кг
Соль	0,8 кг
Лёд	25,0 кг
Вода, около	22,0 л

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста	6 + 6 мин
Температура теста	18-20 °С
Продолжительность отлежки теста в холодильнике	40 мин
Слоение 2 x 4	
Продолжительность отлежки теста в холодильнике	40 мин
Слоение 1 x 4	
Продолжительность отлежки теста в холодильнике	40 мин
Окончательная раскатка на изделия	5 мм
Масса тестовой заготовки	0,06-0,08 кг
Форма изделий	прямоугольники
Продолжительность окончательной расстойки	60-70 мин
Температура выпечки	240-220-210 °С, ротационная печь
Пар	2-2,5 л
Продолжительность выпечки	15-18 мин



Изделия бездрожжевые «Лаконный кусочек»

Мука пшеничная высшего сорта	87,0 кг
ХЕФЕФРИ РУС	13,0 кг
Сахар	18,0 кг
Маргарин	14,0 кг
Яйца куриные	9,0 кг
Соль	1,40 кг
Лёд	14,0 кг
Вода, около	24,0 л
Виноград сушеный (в конце замеса)	30,0 кг

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста	10 + 4 мин
Температура теста	18–20 °С
Масса тестовой заготовки	0,5 кг (зависит от формы)
Формование	формовые
Продолжительность окончательной расстойки	100–120 мин
Температура выпечки	230–190 °С, ротационная печь
Пар	2–2,5 л
Продолжительность выпечки	28–30 мин



Изделия бездрожжевые «Маковый рулет»

Мука пшеничная высшего сорта	87,0 кг
ХЕФЕФРИ РУС	13,0 кг
Маргарин	14,0 кг
Сахар	14,0 кг
Яйца куриные	9,0 кг
Соль	1,4 кг
Лёд	12,0 кг
Вода, около	27,0 л

Маковая начинка

МАК СТАБИЛ	30,5 кг
Яйца куриные	8,5 кг
Сладкая крошка	8,5 кг
Вода	15,5 кг

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста	10 + 4 мин
Температура теста	18–20 °С
Масса тестовой заготовки	0,4 кг
Масса готовой начинки	0,14 кг
Формование	формовые
Продолжительность окончательной расстойки	100–120 мин
Температура выпечки	210–200–190 °С, ротационная печь
Пар	2–2,5 л
Продолжительность выпечки	28–30 мин
Продолжительность замеса начинки	3–4 мин
Продолжительность набухания начинки	30 мин



Изделия бездрожжевые «Вита плюс»

Мука пшеничная высшего сорта	73,0 кг
ФИТНЕС МИКС	14,0 кг
ХЕФЕФРИ РУС	13,0 кг
Маргарин	1,8 кг
Сахар	1,0 кг
Соль	1,6 кг
Лёд, около	20,0 кг
Вода, около	38,0 л

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста	10 + 6 мин
Температура теста	18-20 °С
Масса тестовой заготовки	0,55 кг
Формование	подовые
Продолжительность окончательной расстойки	100-120 мин
Температура выпечки	230-210 °С, подовая печь
Пар	2-2,5 л
Продолжительность выпечки	28-30 мин

Примечание

Смесь ФИТНЕС МИКС замачивают водой (холодной) в соотношении 1:1 на 1-2 часа.



Изделия бездрожжевые «Чибабтта особая»

Мука пшеничная высшего сорта	87,0 кг
ХЕФЕФРИ РУС	13,0 кг
Масло растительное	3,0 кг
Соль	1,8 кг
Лёд	40,0 кг
Вода, около	33,0 л

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста	5 + 17 мин
Температура теста	18-20 °С
Продолжительность отлёжки теста	15-20 мин

Разделка теста

Мука пшеничная высшего сорта	до 10,0 кг сверх рецептуры
Растительное масло	до 5,0 кг сверх рецептуры
Масса тестовой заготовки	0,05-0,4 кг
Формование	подовые
Продолжительность окончательной расстойки	100-120 мин
Температура выпечки	220-190 °С, подовая печь
Пар	2-2,5 л
Продолжительность выпечки	15-30 мин



Изделия бездрожжевые «Трапезные»

Мука пшеничная высшего сорта	87,0 кг
ХЕФЕФРИ РУС	13,0 кг
Маргарин	2,7 кг
Сахар	1,8 кг
Соль	1,6 кг
Лёд	20,0 кг
Вода, около	36,0 л

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста	10 + 6 мин
Температура теста	18–20 °С
Масса тестовой заготовки	0,55 кг
Формование	подовые, продолговато-овальные
Продолжительность окончательной расстойки	80–100 мин
Температура выпечки	230–210 °С, подовая печь
Пар	2–2,5 л (в начале выпечки)
Продолжительность выпечки	28–30 мин

Изделия бездрожжевые «Утренние традиционные»

Мука пшеничная высшего сорта	87,0 кг
ХЕФЕФРИ РУС	13,0 кг
Маргарин	2,0 кг
Сахар	1,0 кг
Соль	1,6 кг
Лёд	20,0 кг
Вода, около	39,0 л

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста	10 + 6 мин
Температура теста	18–20 °С
Масса тестовой заготовки	0,05 кг
Формование	подовые
Продолжительность окончательной расстойки	80–100 мин
Температура выпечки	230–210 °С, ротационная печь
Пар	2,5–3 л (в начале выпечки)
Продолжительность выпечки	12–15 мин