Наилучшее от природы

ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ







IREKS
ТРИЭР

О компании

Группа компаний «ИРЕКС ТРИЭР» в России представляют концерн IREKS на российском рынке с 1995 года. Интенсивно растущий спрос на продукцию концерна привел к необходимости строительства завода по производству ингредиентов для хлебопекарной и кондитерской промышленности в России, и в 2000 году в городе Люберцы был запущен в эксплуатацию новейший производственный комплекс по изготовлению высококачественного сырья для снабжения хлебопекарных и кондитерских предприятий. В 2003 году в Московской области и Санкт-Петербурге были открыты еще два завода, а в 2015 году в Ростове-на-Дону открыт завод по производству разделительных агентов для колерования и смазки противней, форм, листов и пода печи для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий.

Принимая во внимание активно развивающийся рынок ингредиентов, концерн IREKS принял решение усилить свое влияние на российском рынке, в результате чего в 2011 году группа компаний «ИРЕКС ТРИЭР» стала полноправным дочерним предприятием концерна.

На сегодняшний день группа компаний «ИРЕКС ТРИЭР» осуществляют совместную деятельность по производству высококачественного сырья для хлебопекарной и кондитерской промышленности, обеспечивая предприятия на всей территории России и ряда сопредельных государств.

Непрерывная исследовательская работа — то, благодаря чему мы всегда на шаг впереди. Новейшие технологии — это то, благодаря чему мы создаем для наших клиентов высококачественные продукты, позволяющие выпускать изделия, отвечающие всем требованиям современного рынка.

Ежедневно мы перерабатываем натуральное сырье высочайшего качества, производя улучшители, закваски, солодовые продукты, хлебопекарные и кондитерский смеси, кремы, начинки, загустители и желирующие компоненты, смеси для приготовления сахарной глазури, стабилизаторы взбитых сливок с исключительными свойствами.

Каждая партия поступающего сырья и каждая производственная партия готовой продукции, отгружаемой с нашего склада, проходят тщательный контроль. Тем самым мы гарантируем стабильно высокое качество нашей продукции.

Ориентируясь на долгосрочное партнерство, мы представляем своим клиентам все возможности для достижения профессионального успеха, выгодные условия работы и различные программы продвижения готовых изделий, созданных на основе наших ингредиентов. Огромный опыт исследований рынка позволяет не только удовлетворять, но и предвосхищать потребности наших самых взыскательных клиентов.

Мы стремимся к обмену опытом и вдохновению наших клиентов, поэтому часто выступаем в качестве организатора и участника семинаров, конференций, специализированных выставок.

Одним из ключевых конкурентных преимуществ нашей компании являются сильная технологическая и маркетинговая поддержка.

Наша сеть региональных партнеров – крупнейшая в стране и сопредельных государствах: 7 дочерних компаний (в Санкт-Петербурге, Новосибирске, Хабаровске, Нижнем Новгороде, Ростове-на-Дону, Воронеже и Казани); более 50 сбытовых партнеров по всей России. Это позволяет нам гарантировать оперативные и бесперебойные поставки продукции благодаря отлаженной системе логистики.

Заслуженно высокая репутация, инновационные идеи, огромный опыт в производстве сырья для хлебопекарной и кондитерской промышленности сделали группу компаний «ИРЕКС ТРИЭР» ключевыми партнерами на российском и международном рынке пищевых ингредиентов.

Мы уверены, что только успех клиентов в каждом регионе может гарантировать поступательное развитие всей компании и готовы приложить максимум усилий в его обеспечении!

СОДЕРЖАНИЕ

СМЕСИ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

АРТИЗАНО 6
АРТИЗАНО МУЛЬТИЗЛАК 7
БОН БАГЕТ 8
БОРОДИНО 10
БОРОДИНО-ЭКСТРА 12
БОРОДИНСКАЯ СОЛОДОВАЯ 13
БОУ ДЕ КЕЖО РУС 14
БРЭД МИКС ГЛЮТЕН-ЛАЙТ 15
БРЭД-МИКС ГЛЮТЕН-ФРИ 16
ВИКТОРИЯ 17
ВИТАЛИТИ МИКС 19
ГРЕЧНЕВАЯ МИКС 20
ДЕРЕВЕНСКАЯ 21
ЗЕРНА И ЗЛАКИ 22
ИНТЕГРАЛ 23
ИРЕКС 8 ЗЛАКОВ 25
ИРЕКС КАРТОФЕЛЬНАЯ ПИКАНТНАЯ 26
ИРЕКС ПОМОДОРО 27
ИРЕКС ПРОТЕИН КОНЦЕНТРАТ 28
ИРЕКС КРАФТ КОНЦЕНТРАТ 30
ИРЕКС ПУМПЕРНИКЕЛ 31
ИРЕКС ПУМПЕРНИКЕЛ СВЕТЛЫЙ 34
ИРЕКС РИСОВАЯ 35
КАРТОФЕЛЬ МИКС 36
КИНОА МИКС РУС 38
КОРНМАЛЬТ 39
КУКУРУЗА МИКС 40
МАЙСМАКС 41
МАЛЬТ МИКС 42
НОРДБРЭД ЭКСТРА 43
ОВОЩНАЯ МИКС 44
ПИА-ДО-МИКС 45
ПИЦЦА РОМА КОНЦЕНТРАТ 48
ПИЦЦА РОМА МИКС 50
ПШЕНИЧНАЯ 52
РЖАНАЯ ЗАВАРНАЯ 53
СОВИТАЛ КОНЦЕНТРАТ 54
СОЛОДОВАЯ ЗАВАРНАЯ 57
СПОРТИВНАЯ 58

СПОРТИВНАЯ ПШЕНИЧНАЯ 61
СТАРОРУССКАЯ 62
ТЫКВИТА 64
ФИТНЕС МИКС 65
ФИТНЕС МИКС АКТИВ 68
ФИТНЕС МИКС ГРЕЧНЕВАЯ 69
ФИТНЕС МИКС ЛЬНЯНАЯ 70
ФИТНЕС МИКС ОВСЯНАЯ 71
ФИТНЕС МИКС РЖАНАЯ 73
ЧИАБАТТА / ЧИАБАТТА РУС 74

СМЕСИ ДЛЯ ОТДЕЛКИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

ПОСИП НОВИНКА / ПОСИП СТАНДАРТ / ПОСИП СУПЕР 78
ТИГРОВАЯ 79

СМЕСИ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СДОБНЫХ И СЛОЕНЫХ ИЗДЕЛИЙ

БРИОШЬ МИКС 80
БРИОШЬ МИКС Е-ФРИ 82
МЕЛЛА ВАНИЛЛА 84
МЕЛЛА КРУАССАН 86

СМЕСИ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ИЗДЕЛИЙ, ЖАРЕННЫХ ВО ФРИТЮРЕ

МЕЛЛА ПОНЧИК 87
АСТРИ ХЕФЕПРОФИ 88
АСТРИ ХЕФЕПРОФИ БЕЗ ЯИЧНОГО ПОРОШКА 89
ДОНАТ КОНЦЕНТРАТ 10% 90
МЕЛЛА БЕРЛИНЕР 91
МЕЛЛА ДОНАТС 92
МЕЛЛА-ХЕФЕПРОФИ 93

УЛУЧШИТЕЛИ

УЛУЧШИТЕЛИ СПЕЦИАЛЬНЫЕ И ДОБАВКИ

АНТИШИМ 94
Е-ФРИМАТ 95
ИРЕКС 711 96
ИРЕКС КРАФТ ХЕФЕФРИ 97
ИРЕКСОЛ ГЛЮТЕН 98
ИРЕКСОЛ ГАМБУРГЕР 99
ИРЕКСОЛ КРУАССАН 100
ИРЕКСОЛ СОФТ СВИТ 101
ИРЕКСОЛ СОФТ СДОБА 102
ИРЕКСОЛ СОФТ СДОБА ЛИМОН 103

ИРЕКСОЛ СОФТИФРЕШ 104
ИРЕКСОЛ ТОСТ Е-ФРИ 105
ИРЕКСОЛ ТОСТ ЛОНГ ФРЕШ 106
ИРЕКСОЛ ФРОСТ 107
МЕЛЛА ФГ ПЛЮС ПРЕМИУМ 108
ПАНИФРЕШ 109
ПАНИФРЕШ ПЛЮС 110
ПРИМАТ РУС 111
СОФТ РОЛЛЗ НЬЮ 112
ФРОСТИ 113
ХЕФЕФРИ / ХЕФЕФРИ РУС 114
ЯСКО МИЛЛ 117
ЯСКО ШИМ 118

УЛУЧШИТЕЛИ УНИВЕРСАЛЬНЫЕ ДЛЯ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ

ВИНЕР МАЛЬЦКРЕМ 119
ГРАНД АЛЬФА 120
ГРАНД БЕТА ПЛЮС 121
ИРЕКСОЛ 122
ИРЕКСОЛ СОФТ 123
ИРЕКСОЛ СТАНДАРТ 124
ИРЕКСОЛ СОФТ Е-ФРИ 125
ИРЕКСОЛ СТАБИЛ 126
ИРЕКСОЛ УНИВЕРСАЛ 127
ИРЕКСОЛ ЭКСТРА 128
ПАНИФАРИН 129
ПАСТА СОЛОДОВАЯ 130
СОЛОДОВЫЙ 131
ФАВОРИТ 132
ФОРЕКС 133

ЗАКВАСКИ И ПОДКИСЛИТЕЛИ

НАТУРАЛЬ 134
ВАЙЦЕНЗАУЕР 135
БРОТЗАУЭР 136
ФЛЮССИГЗАУЭР 137
АГРАМ СВЕТЛЫЙ / АГРАМ ТЕМНЫЙ 138
РО-ЗЕ-КО 139

СОЛОДОВЫЕ ПРОДУКТЫ

ГЛОФА ЭКСТРАКТ / ГЛОФА ЭКСТРАКТ СВЕТЛЫЙ 140
БРАУНМАЛЬТ ЭКСТРА 141
КРАФТ МАЛЬЦ 142
МАЛЬТ БРЭД 143
МАЛЬТ КОЛОР 144

РОГЕНКОЛОР 145
РУКДЕШЕЛЬ'С АРОМА МАЛЬТ 146

СРЕДСТВА ДЛЯ СМАЗЫВАНИЯ ФОРМ

ИРЕКС ОЙЛ 161 / ИРЕКС ОЙЛ 171 147
ИРЕКС ОЙЛ ПРОФИ / ИРЕКС ОЙЛ ПРОФИ ЛАЙТ 148

ЭМУЛЬСИИ

КАСЕТОЛ / КАСЕТОЛ ЭКСТРА 149
ТРИКАСОЛ 41 / ТРИКАСОЛ УНИВЕРСАЛ 150

АРТИЗАНО

Производитель: ИРЕКС ТРИЭР (Россия)

Применение Смесь для чиабатты, фокаччи, основы для пиццы, багетов и также других хлебобулочных изделий с крупной пористостью

Дозировка От 5 до 10 % от массы муки.

Состав Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, глютен пшеничный, мука соевая дезодорированная, глюкоза, лактоза, мука пшеничная солодовая, антиокислитель, ферменты.

Условия и срок хранения Хранить в сухом, чистом, хорошо вентилируемом, не зараженном вредителями хлебных запасов помещении при температуре от 5 до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 70 % в течение 10 месяцев.

Упаковка Многослойные бумажные мешки с вкладышами из полимерного материала массой 5 и 25 кг.

Преимущества Вариативность дозировок – за счет изменения количества АРТИЗАНО в рецептуре можно вырабатывать изделия с различной пористостью и объемом в зависимости от требуемого результата. Обеспечивает быстрый и простой процесс тестоприготовления, гарантирует высокую технологичность в работе, в особенности на автоматизированных линиях. Готовые изделия на основе смеси обладают выброженным вкусом и ароматом, крупной неравномерной пористостью, приятным цветом мякиша, хрустящей корочкой, рустикальным внешним видов, длительное время сохраняют свежесть. Возможна выработка замороженных полуфабрикатов с сохранением всех потребительских характеристик.

Рецептура

Наименование сырья	Количество сырья
	Изделия хлебобулочные
Мука пшеничная высшего или первого сорта, кг	90,00
АРТИЗАНО, кг	10,00
Дрожжи прессованные, кг	3,00
Соль, кг	2,20
Вода, л, около	75,00

Параметры технологического процесса	
Продолжительность замеса теста, мин	4 + 14
Температура теста после замеса, °С	27 – 29
Продолжительность брожения теста, мин	45 – 60
Масса тестовой заготовки, кг	0,55
Форма подовых изделий	подовые
Продолжительность окончательной расстойки, мин	60 – 70
Температура выпечки, °С	230 – 200
Продолжительность выпечки, мин	38 – 40

Примечание

Расстойку тестовых заготовок можно производить в формах для расстойки или без.

Для получения хлеба с более крупными порами необходимо увеличить количество воды на замес теста.
Брожение теста необходимо проводить в емкости, смазанной растительным маслом.

Допускается отделка поверхности тестовых заготовок перед расстойкой мукой пшеничной, смесями ПОСИП и другим аналогичным сырьем.

Температурный режим, продолжительность расстойки и выпечки могут изменяться в зависимости от типа, конструктивных особенностей оборудования и условий его эксплуатации.

АРТИЗАНО МУЛЬТИЗЛАК

Производитель: ИРЕКС ТРИЭР (Россия)

Применение Смесь для хлебобулочных изделий с солодовым ароматом и зерновыми включениями (овес, пшеница, рожь, ячмень) с характерной крупной пористостью.

Дозировка от 20 до 40 % от массы муки.

Состав Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, хлопья пшеничные осолодованные, мука ржаная осоложенная, овсяные хлопья, смесь резанных зерен овса, пшеницы, ржи, ячменя, глютен пшеничный, сыворотка, мука соевая дезодорированная, мука пшеничная солодовая, антиокислитель, ферменты.

Условия и срок хранения Хранить в сухом, чистом, хорошо вентилируемом, не зараженном вредителями хлебных запасов помещении при температуре от 5 до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % в течение 10 месяцев.

Упаковка Многослойные бумажные мешки с вкладышами из полимерного материала массой 5 и 25 кг.

Преимущества Смесь позволяет быстро и просто произвести широкий ассортимент хлебобулочных изделий с интересными вкусоароматическими характеристиками; тесто на основе смеси технологичное, легко обрабатывается как вручную, так и механически; богатый зерновой состав обеспечивает оригинальную структуру мякиша и его интересный внешний вид, а также позволяет выносить информацию о пользе компонентов на этикетку; готовые изделия обладают крупной неравномерной пористостью, приятным цветом мякиша, насыщенным солодовым вкусом и ароматом, длительное время сохраняют свежесть; в состав продукта входит только один ингредиент с индексом «Е» – аскорбиновая кислота.

Рецептура

Наименование сырья	Количество сырья
	Изделия хлебобулочные
Мука пшеничная высшего или первого сорта, кг	60,00
АРТИЗАНО МУЛЬТИЗЛАК, кг	40,00
Дрожжи прессованные, кг	3,00
Соль, кг	1,80
Сахар-песок, кг	3,00
Вода, л, около	65,00
Масло растительное для смазки емкости для брожения, кг	1,25

Параметры технологического процесса	
Продолжительность замеса теста, мин	12 + 6
Температура теста после замеса, °С	26 – 28
Продолжительность брожения теста в ёмкости, смазанной растительным маслом, мин	40 – 45
Масса тестовой заготовки, кг	0,50 – 0,60
Форма изделий	Подовые, продолговато-овальные, овальные
Продолжительность окончательной расстойки, мин	50 – 60
Температура выпечки, °С	220 – 205 °С
Продолжительность выпечки, мин	30 – 35

Примечание

Для достижения рустикального внешнего вида изделий возможно заветривание не полностью расстоявшихся тестовых заготовок в условиях цеха, при этом общее время расстойки сокращается. После заветривания тестовые заготовки целесообразно перевернуть швом вверх.

Возможно уменьшение дозировки смеси до 20 % без дополнительного внесения улучшителя с добавлением пшеничной муки высшего сорта, при этом количество воды необходимо скорректировать.

Температурный режим, продолжительность расстойки и выпечки могут изменяться в зависимости от типа, конструктивных особенностей оборудования и условий его эксплуатации.

БОН БАГЕТ

Производитель: ИРЕКС ТРИЭР (Россия)

Применение Смесь для производства традиционных французских багетов, а также различных видов хлебобулочных изделий.

Дозировка До 20 %.

Состав Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, соль, закваска пшеничная сухая, загуститель, мука пшеничная набухающая, регуляторы кислотности, антиокислитель, препараты ферментные, декстроза (глюкоза), эмульгатор, стабилизаторы.

Условия и срок хранения Хранить в сухом, чистом, хорошо вентилируемом, не зараженном вредителями хлебных запасов помещении при температуре от 5 до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % в течение 12 месяцев.

Упаковка Многослойные бумажные мешки с вкладышами из полимерного материала массой 5 и 25 кг.

Преимущества Использование смеси обеспечивает хрустящую корочку, характерную для традиционных французских багетов, а также формирует структуру пористости, присущую подобным изделиям; полученные изделия отличаются тонким сливочным ароматом, упругим мякишем, а также длительное время сохраняют свежесть, что особенно важно для багетов.

Рецептура

Наименование сырья	Количество сырья			
	«Бон Багет»	Багет «Интеграл»	Багет «Виктория»	Багеты пшенично-ржаные
Мука пшеничная, кг	80,00	80,00	70,00	65,00
Мука ржаная обдирная, кг	-	-	-	15,00
БОН БАГЕТ, кг	20,00	10,00	20,00	20,00
ИНТЕГРАЛ, кг	-	10,00	-	-
ВИКТОРИЯ, кг	-	-	10,00	-
АГРАМ СВЕТЛЫЙ, кг	-	-	-	0,40
Дрожжи прессованные, кг	2,00	2,00	2,00	2,00
Соль, кг	-	1,00	-	-
Вода, л (около)	58,00 – 60,00	58,00 – 60,00	60,00	65,00

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста, мин	4 – 7	4 – 7	4 – 7	4 – 7
Температура теста после замеса, °С	25 – 26	25 – 26	25 – 26	25 – 27
Продолжительность отлежки теста, мин	15 – 20	15 – 20	15 – 20	15 – 20
Форма изделий	багет	багет	багет	багет
Масса тестовой заготовки, кг	0,3 – 0,4	0,3 – 0,4	0,3 – 0,4	0,3 – 0,4
Продолжительность предварительной расстойки, мин	15 – 20	15 – 20	15 – 20	15 – 20
Продолжительность окончательной расстойки, мин	60	60	60	60
Температура выпечки, °С	230 – 190, с подачей пара	230 – 190, с подачей пара	230 – 190, с подачей пара	230 – 190, с подачей пара
Продолжительность выпечки, мин	20 – 25	20 – 25	20 – 25	20 – 25

Примечание

Перед выпечкой тестовые заготовки выстаивают в условиях цеха 10 – 15 мин.

Количество воды может меняться в зависимости от качества используемого сырья.

Технологические параметры приготовления хлебобулочных изделий могут меняться в зависимости от используемого оборудования.

БОН БАГЕТ

Производитель: ИРЕКС ТРИЭР (Россия)

Наименование сырья	Количество сырья			
	Изделия «Рустика»	Изделия «Французские пикантные»	Изделия «Мексиканские»	Изделия «Чилийские»
Мука пшеничная, кг	75,00	90,00	72,00	70,00
БОН БАГЕТ, кг	10,00	10,00	10,00	10,00
КУКУРУЗА МИКС, кг	15,00	-	-	-
ПАСТА СОЛОДОВАЯ, кг	3,00	-	-	-
Замоченная смесь, кг	-	-	38,00	42,00
Масло растительное, кг	8,00	9,00	9,00	9,00
Дрожжи прессованные, кг	3,00	3,00	3,50	3,50
Соль, кг	0,90	0,95	0,60	0,40
Вода / лед, л (около)	32,00 / 26,00	38,00 + 20,00	24,00 / 20,00	20,00 / 20,00
Замачивание				
ИРЕКС ПУМПЕРНИКЕЛ, кг	-	-	10,00	10,00
ПИА-ДО МИКС, кг	-	-	3,00	-
ФИТНЕС МИКС ОВСЯНАЯ, кг	-	-	5,00	-
КОРКНАКЕР, кг	-	-	-	10,00
Вода (t = 30 °С), л	-	-	20,00	22,00

Параметры технологического процесса

Время замачивания, мин	-	-	60	60
Продолжительность замеса теста, мин	2 + 9	2 + 9	2 + 7	2 + 7
Температура теста после замеса, °С	25 – 26	25 – 26	25 – 26	25 – 26
Продолжительность отлежки теста, мин	15	15	10	10
Форма изделий	панини / мини-багет	булочки для гриля / панини /багет	булочки / панини / мини-багет	булочки / панини / мини-багет
Масса тестовой заготовки, кг	0,12 – 0,16 / 0,16	0,140 / 0,120 – 0,160 / 0,160	0,075 / 0,120 – 0,160 / 0,160	0,075 / 0,120 – 0,160 / 0,160
Продолжительность окончательной расстойки, мин	55 – 60	55 – 60	50 – 60	50 – 60
Температура выпечки, °С	210 – 190, с подачей пара	200 – 190, с подачей пара	210 – 200, с подачей пара	210 – 200, с подачей пара
Пар, л	2,40 – 2,60	2,40 – 2,60	2,60 – 2,80	2,60 – 2,80
Продолжительность выпечки, мин	12 – 17	12 – 17	12 – 16	12 – 16

Примечание

Количество воды может меняться в зависимости от качества используемого сырья.

Технологические параметры приготовления хлебобулочных изделий могут меняться в зависимости от используемого оборудования.

Изделия «Рустика»

1. Поверхность тестовых заготовок багетов увлажнить и посыпать смесью КУКУРУЗА МИКС сверх рецептуры.
2. После отлежки тесто для изделий «панини» раскатать до желаемого размера, нарезать, сделать наколы и посыпать смесью КУКУРУЗА МИКС сверх рецептуры.

Изделия «Французские пикантные»

1. Поверхность тестовых заготовок увлажнить и посыпать пшеничной крупкой или черным кумином.
2. Тесто для изделий «панини» раскатать до желаемого размера после отлежки, нарезать и сделать наколы.

Изделия «Мексиканские» / Изделия «Чилийские»

1. Поверхность тестовых заготовок увлажнить и посыпать кунжутом.
2. Для изделий «панини»: после отлежки тесто раскатать до желаемого размера, нарезать, сделать наколы, увлажнить и посыпать кунжутом.

БОРОДИНО

Производитель: ИРЕКС ТРИЭР (Россия)

Применение Смесь для заварных ржано-пшеничных хлебобулочных изделий (типа бородинского хлеба).

Дозировка До 20 %.

Состав Мука ржаная набухающая, регулятор кислотности, отруби пшеничные, экстракт ячменный солодовый, глютен пшеничный (клейковина), мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, мука пшеничная солодовая обжаренная.

Условия и срок хранения Хранить в сухом, чистом, хорошо вентилируемом, не зараженном вредителями хлебных запасов помещении при температуре от 5 до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % в течение 9 месяцев.

Упаковка Многослойные бумажные мешки с вкладышами из полимерного материала массой 5 и 25 кг.

Преимущества Позволяет получить ржано-пшеничный хлеб типа бородинского с тонкой хрустящей корочкой и нежным мякишем с тонким солодовым вкусом; смесь может использоваться при производстве различных видов изделий — хрустящих багетов, ароматных булочек, оригинальных слоек, печенья и крекеров.

Рецептура

Наименование сырья	Количество сырья				
	«Старовязем-ские»	«Бородино»	«Прибалтийские»	«С грецким орехом»	Багет «Бородино»
Мука пшеничная, кг	45,00	30,00	50,00	65,00	85,00
Мука ржаная обдирная, кг	20,00	55,00	35,00	30,00	-
СПОРТИВНАЯ, кг	25,00	-	-	-	-
БОРОДИНО, кг	10,00	15,00	15,00	5,00	15,00
ГЛОФА ЭКСТРАКТ, кг	1,00	-	-	3,00	-
ФЛЮССИГЗАУЭР, кг	-	-	-	0,80	-
ПАНИФАРИН, кг	2,00	-	-	1,00	-
ФАВОРИТ, кг	-	-	-	-	0,50
Дрожжи прессованные, кг	2,50	2,00	2,00	2,60	2,80
Соль, кг	1,80	1,50	1,50	2,00	1,50
Сахар, кг	5,00	3,00	-	4,50	5,00
Патока, кг	-	4,00	6,00	-	-
Кориандр, кг	2,50	0,50	-	-	0,50
Тмин, кг	-	-	0,40	-	-
Лен, кг	5,00	-	-	-	-
Грецкий орех цельный, кг	-	-	-	12,00	-
Вода, л (около)	60,00 – 62,00	75,00	70,00	60,00	60,00 – 65,00

БОРОДИНО

Производитель: ИРЕКС ТРИЭР (Россия)

Параметры технологического процесса

	«Старовяземские»	«Бородино» / «Прибалтийские»	«С грецким орехом»	Багет «Бородино»
Продолжительность замеса теста, мин	4 + 6	5 + 3	6 + 8	8 + 5
Температура теста после замеса, °С	26 – 28	28 – 30	28 – 30	25 – 27
Продолжительность отлежки теста, мин	20	50 – 60	25 – 30	15 – 20
Форма изделий	краюшки	подовые/формовые		багет
Масса тестовой заготовки, кг	0,09	0,7 – 0,8	0,7 – 0,8	0,3 – 0,4
Продолжительность окончательной расстойки, мин	40 – 50	40 – 60	60 – 70	60 – 90
Температура выпечки, °С	230 – 200	230 – 190	220 – 190	230 – 190 с подачей пара
Продолжительность выпечки, мин	25	40 – 45	40 – 45	30

Примечание

Патока может быть заменена на сахар в соотношении 1:0,72.

Допускается замена закваски ФЛЮССИГЗАУЭР на другие сухие или жидкие закваски (подкислители), в количестве соответствующем рекомендациям производителя.

ГЛОФА ЭКСТРАКТ может заменяться на сухие смеси НАТУРИН или РОГЕНКОЛОР в соотношении 1:1.

Количество воды может меняться в зависимости от качества используемого сырья.

Технологические параметры приготовления хлебобулочных изделий могут меняться в зависимости от используемого оборудования.

Наименование сырья	Количество сырья «Хуторские»
Мука пшеничная, кг	55,00
Мука ржаная обдирная, кг	15,00
СОВИТАЛ КОНЦЕНТРАТ, кг	25,00
БОРОДИНО, кг	5,00
РОГЕНКОЛОР, кг	2,00
ПАНИФАРИН, кг	2,00
Дрожжи прессованные, кг	2,50
Сахар, кг	5,00
Соль поваренная пищевая, кг	1,80
Кориандр, кг	1,00
Вода, л (около)	60,00 – 62,00

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста, мин	4 + 6
Температура теста после замеса, °С	26 – 28
Продолжительность отлежки теста, мин	10
Форма изделий	подовые
Масса тестовой заготовки, кг	0,35
Продолжительность окончательной расстойки, мин	40 – 50
Температура выпечки, °С	230 – 200 с подачей пара
Продолжительность выпечки, мин	25

Примечание

Количество воды может меняться в зависимости от качества используемого сырья.

Технологические параметры приготовления хлебобулочных изделий могут меняться в зависимости от используемого оборудования.

БОРОДИНО-ЭКСТРА

Производитель: ИРЕКС ТРИЭР (Россия)

Применение Смесь для ржано-пшеничных хлебобулочных изделий (типа рижского хлеба).

Дозировка До 12 %.

Состав Мука ржаная набухающая, кислота молочная, глютен пшеничный (клейковина).

Условия и срок хранения Хранить в сухом, чистом, хорошо вентилируемом, не зараженном вредителями хлебных запасов помещении при температуре от 5 до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % в течение 9 месяцев.

Упаковка Многослойные бумажные мешки с вкладышами из полимерного материала массой 25 кг.

Преимущества Получаемые изделия обладают тонкой румяной корочкой, светлым мякишем с легкой кислинкой, что характерно для традиционных заварных сортов ржано-пшеничных хлебобулочных изделий.

Рецептура

Наименование сырья	Количество сырья		
	«Можайские»	«Можайские» с луком	«Рижские особые»
Мука пшеничная, кг	60,00	60,00	60,00
Мука ржаная обдирная, кг	20,00	20,00	20,00
БОРОДИНО-ЭКСТРА, кг	10,00	10,00	10,00
КАРТОФЕЛЬ МИКС, кг	10,00	10,00	10,00
НАТУРИН, кг	-	1,00	1,00
Дрожжи прессованные, кг	2,50	2,50	2,50
Соль, кг	1,30	1,30	1,30
Сахар, кг	3,00	3,00	3,00
Тмин, кг	-	-	1,00
Лук жареный, кг	-	5,00	-
Вода, л (около)	68,00	68,00	69,00

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста, мин	8 + 5
Температура теста после замеса, °С	26 – 27
Продолжительность отлежки теста, мин	15
Масса тестовой заготовки, кг	0,5
Продолжительность окончательной расстойки, мин	50 – 70
Температура выпечки, °С	230 – 200 с подачей пара
Продолжительность выпечки, мин	40 – 45

Примечание

Допускается:

- использование муки пшеничной общего назначения взамен муки пшеничной хлебопекарной с добавлением улучшителя ПАНИФАРИН в количестве до 2 % к массе муки;
- замена смеси пищевой НАТУРИН на смесь пищевую РОГЕНКОЛОР или экстракт солодовый ГЛОФА ЭКСТРАКТ в соответствии с рекомендациями изготовителя;
- замена тмина на кориандр в соотношении 1:1.

Количество воды может меняться в зависимости от качества используемого сырья.

Технологические параметры приготовления хлебобулочных изделий могут меняться в зависимости от используемого оборудования.

БОРОДИНСКАЯ СОЛОДОВАЯ

Производитель: ИРЕКС ТРИЭР (Россия)

Применение Смесь для заварных ржано-пшеничных хлебобулочных изделий с выраженным солодовым вкусом и ароматом.

Дозировка До 20 %.

Состав Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, глютен пшеничный, солод ржаной сухой ферментированный, мука ржаная набухающая, кислота молочная, отруби пшеничные, экстракт ячменный солодовый, мука пшеничная солодовая обжаренная, антиокислитель, ферментные препараты.

Условия и срок хранения Хранить в сухом, чистом, хорошо вентилируемом, не зараженном вредителями хлебных запасов помещении при температуре от 5 до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % в течение 9 месяцев.

Упаковка Многослойные бумажные мешки с вкладышами из полимерного материала массой 5 и 25 кг.

Преимущества Обеспечивает получение изделий с ярко выраженным солодовым ароматом, хорошим объемом и оригинальным пряным вкусом, присущим заварным сортам ржано-пшеничных хлебобулочных изделий; получаемые изделия имеют хороший объем, влажный эластичный мякиш, а тмин и кориандр придают хлебу пряный вкус.

Рецептура

Наименование сырья	Количество сырья		
	Изделия хлебобулочные ржано-пшеничные		
	«Бородинские традиции»	«Бородинские традиции» особые	«Бородинские традиции» с солодом
Мука ржаная обдирная, кг	55,00	60,00	60,00
Мука пшеничная, кг	25,00	20,00	17,00
БОРОДИНСКАЯ СОЛОДОВАЯ, кг	20,00	20,00	20,00
Солод ржаной ферментированный, кг	-	-	3,00
Сахар, кг	7,00	8,00	7,50
Соль, кг	1,50	1,50	1,50
Дрожжи хлебопекарные прессованные, кг	2,00	2,00	2,00
Вода, л (около)	75,00	75,00	77,00
Кориандр молотый (в тесто), кг	0,50	0,50	0,50
Тмин молотый (в тесто), кг	-	0,30	0,30
Кориандр на отделку (факт)	0,55	0,55	0,55

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста, мин	9 + 1	9 + 1	9 + 1
Температура теста после замеса, °С	27 – 29	27 – 29	27 – 29
Продолжительность отлежки теста, мин	20 – 25	20 – 25	20 – 25
Форма изделий	формовой	формовой	формовой
Масса тестовой заготовки, кг	0,55	0,55	0,55
Продолжительность окончательной расстойки, мин	60 – 65	60 – 65	60 – 65
Температура выпечки, °С	230 – 190	240 – 190	240 – 190
Пар, л	1,8 – 2,2	1,8 – 2,2	1,8 – 2,2
Продолжительность выпечки, мин	38 – 40	38 – 40	38 – 40

Примечание Количество воды может меняться в зависимости от качества используемого сырья.

Технологические параметры приготовления хлебобулочных изделий могут меняться в зависимости от используемого оборудования.

БОУ ДЕ КЕЖО РУС

Производитель: ИРЕКС ТРИЭР (Россия)

Применение Смесь для сырных выпеченных бездрожжевых изделий.

Дозировка 100 %.

Состав Крахмал тапиоковый (маниоковый) нативный, загуститель, мальтодекстрин, соль, сыворотка молочная сухая, жир кондитерский, ароматизатор, эмульгатор.

Условия и срок хранения Хранить в сухом, чистом, хорошо вентилируемом помещении, защищенном от прямых солнечных лучей, не зараженном вредителями хлебных запасов, вдали от резко пахнущих продуктов и материалов при температуре не выше 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % в течение 9 месяцев.

Упаковка Многослойные бумажные мешки с вкладышами из полимерного материала массой 5 и 15 кг.

Преимущества Позволяет быстро и просто произвести бездрожжевые сырные булочки и снеки; пикантный сыр в сочетании с экзотическим тапиоковым крахмалом создают особый вкус и восхитительный аромат; благодаря отсутствию глютена в составе смеси булочки на основе БОУ ДЕ КЕЖО являются идеальным продуктом для людей, придерживающихся безглютеновой диеты.

Рецептура

Наименование сырья	Количество сырья				
	«Сырные»	«Сырные» с маслинами	«Сырные» с салями	«Сырные» с луком	«Сырные» с прованскими травами
БОУ ДЕ КЕЖО РУС, кг	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00
Яйца куриные пищевые, кг	40,00	40,00	40,00	40,00	40,00
Сыр «Гауда» с содержанием жира не менее 45 %, кг	40,00	40,00	40,00	40,00	40,00
Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, кг	15,00	15,00	15,00	15,00	15,00
Маслины консервированные (нарезанные), кг	-	12,00	-	-	-
Колбаса сырокопченая «Салями» (нарезанная), кг	-	-	12,00	-	-
Лук жареный, кг	-	-	-	12,00	-
Приправа: прованские травы, кг	-	-	-	-	1,00
Вода, л (около)	50,00	50,00	50,00	50,00	50,00

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста (на средней скорости), мин	3 – 5
Продолжительность отлежки теста, мин	10 – 15
Масса тестовой заготовки, кг	0,02 – 0,05
Температура выпечки, °С	210 – 180 без пара
Продолжительность выпечки, мин	
- масса изделия 0,025 кг	20
- масса изделия 0,045 кг	25

Примечание

Сыр вносят за минуту до окончания замеса.

Допускается использование другого аналогичного вида сыра с содержанием жира не менее 45 %.

Количество воды может меняться в зависимости от качества используемого сырья.

Технологические параметры приготовления хлебобулочных изделий могут меняться в зависимости от используемого оборудования.

БРЭД МИКС ГЛЮТЕН-ЛАЙТ

Производитель: ИРЕКС ТРИЭР (Россия)

Применение Смесь для выпечных изделий, не содержащих глютен, с семенами подсолнечника, льна и тыквы.

Дозировка 100 %.

Состав Ядро подсолнечника, крахмал картофельный, крахмал кукурузный, семена льна, сахар, семена тыквы, загуститель, соль, масло подсолнечное, краситель, эмульгатор, регулятор кислотности.

Условия и срок хранения Хранить в сухом, чистом, хорошо вентилируемом помещении, не зараженном вредителями хлебных запасов, при температуре от 5 °С до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75%, защищенном от прямых солнечных лучей, вдали от резко пахнущих продуктов и материалов. в течение 10 месяцев.

Упаковка Многослойные бумажные мешки с вкладышами из полимерного материала массой 5 и 25 кг.

Преимущества В состав смеси не входит содержащее глютен сырье, что позволяет производить изделия «не содержащие глютен»; в состав смеси входят различные масличные культуры, придающие изделиям высокие потребительские характеристики и дополнительно обогащающие изделия макро- и микроэлементами и витаминами; специально подобранный состав смеси позволяет получить технологичное удобное в работе тесто, несмотря на отсутствие муки в составе.

Рецептура

Наименование сырья	Количество сырья
	«Корн вита»
БРЭД МИКС ГЛЮТЕН-ЛАЙТ, кг	100,00
Дрожжи прессованные, кг	2,50
Масло подсолнечное, кг	3,50
Вода (t = 14-16 °С), кг	65,00

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста, мин	2 + 6
Температура теста после замеса, °С	24 – 26
Продолжительность отлежки теста, мин	отсутствует
Форма изделий	формовые
Масса тестовой заготовки, кг	0,6 – 1,7
Продолжительность окончательной расстойки, мин	45 – 60
Температура выпечки, °С	230 – 210, пар 0,6 – 1,2 л
Продолжительность выпечки, мин	45 – 70

Примечание

Допускается использовать другую массу тестовых заготовок с корректировкой технологических параметров производства.

Во время формования тестовые заготовки можно сформовать вручную и сгладить в формах скребком, немного смоченным водой.

Через 2 минуты после подачи пара в начале выпечки открыть шибер.

Температурный режим, продолжительность расстойки и выпечки могут изменяться в зависимости от типа, конструктивных особенностей оборудования и условий его эксплуатации.

БРЭД-МИКС ГЛЮТЕН-ФРИ

Производитель: ИРЕКС (Германия)

Применение Смесь для выпеченных изделий, в том числе безглютеновых, с семенами подсолнечника, льна и тыквы.

Дозировка 100 %.

Состав Крахмал пшеничный без глютена, ядро подсолнечника, семена льна, семена тыквы, закваска рисовая сухая, сахар, соль, загуститель, карамель, псиллиум, мальтодекстрин, декстроза.

Условия и срок хранения Хранить нераспакованным в сухом прохладном месте в течение 9 месяцев.

Упаковка Многослойные бумажные мешки с вкладышами из полимерного материала массой 12,5 кг.

Преимущества Изделия на основе данного продукта обладают высокими потребительскими характеристиками, содержат в своем составе масличные культуры; исключительная чистота, высочайшее качество и безопасность безглютенового сырья гарантированы и подтверждены всеми необходимыми сертификатами.

Рецептура

Наименование сырья	Количество сырья	
	«Корнброт»	«Корнброт с изюмом»
БРЭД-МИКС ГЛЮТЕН-ФРИ, кг	100,00	100,00
Дрожжи хлебопекарные прессованные, кг	2,50	3,00
Сахар, кг	-	3,50
Виноград сушеный, кг	-	10,00
Вода, л (около)	65,00	65,00

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста, мин	2 + 6
Температура теста после замеса, °С	22
Продолжительность отлежки теста, мин	отсутствует
Форма изделий	формовой
Масса тестовой заготовки, кг	0,70
Продолжительность окончательной расстойки, мин	45
Температура выпечки, °С	240 – 200, с паром
Продолжительность выпечки, мин	45

Примечание Количество воды может меняться в зависимости от качества используемого сырья.

Технологические параметры приготовления хлебобулочных изделий могут меняться в зависимости от используемого оборудования.

ВИКТОРИЯ

Производитель: ИРЕКС ТРИЭР (Россия)

Применение Смесь для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий с семенами подсолнечника, льна, соей и пшеничными отрубями.

Дозировка До 20 %.

Состав Ядро подсолнечника, крупка соевая микронизированная, мука пшеничная набухающая, семена льна, глютен пшеничный (клейковина), отруби пшеничные, мука ржаная обдирная, мука пшеничная солодовая обжаренная, краситель.

Условия и срок хранения Хранить в сухом, чистом, хорошо вентилируемом, не зараженном вредителями хлебных запасов помещении при температуре от 5 до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % в течение 8 месяцев.

Упаковка Многослойные бумажные мешки с вкладышами из полимерного материала массой 5 и 25 кг.

Преимущества Может использоваться при любом способе тестоведения; масличные культуры, такие как ядра семян подсолнечника, дробленая соя, входящие в состав смеси, характеризуются высоким содержанием белка, витаминов, полиненасыщенных жирных кислот и микроэлементов, что обеспечивает высокую биологическую и пищевую ценность изделий, приготовленных с использованием смеси; многокомпонентный состав продукта обеспечивает хороший объем изделий, равномерную структуру мякиша с приятным коричневым оттенком, а также насыщенную вкусовую гамму.

Рецептура

Наименование сырья	Количество сырья				
	«Виктория»	«Баварские»	Багет французский «Виктория»	«Чиабатта» зерновая	«Тыквенные»
Мука ржаная обдирная, кг	60,00	25,00	-	-	-
Мука пшеничная высшего сорта, кг	30,00	60,00	70,00	70,00	75,00
БОН БАГЕТ, кг	-	-	20,00	-	-
ТЫКВИТА, кг	-	-	-	-	20,00
ЧИАБАТТА, кг	-	-	-	20,00	-
ВИКТОРИЯ, кг	10,00	15,00	10,00	10,00	5,00
Дрожжи прессованные хлебопекарные, кг	2,50	2,50	2,50	2,00	3,00
ПОСИП, кг	-	-	-	1,50	-
АГРАМ ТЕМНЫЙ, кг	0,90	-	-	-	-
ПАНИФАРИН, кг	1,00	-	-	-	-
ФАВОРИТ, кг	-	0,50	-	-	-
Соль, кг	2,00	2,00	-	2,20	2,00
Вода, л (около)	по расчету	по расчету	56,00	по расчету	по расчету

ВИКТОРИЯ

Производитель: ИРЕКС ТРИЭР (Россия)

Параметры технологического процесса

	«Виктория» / «Баварские»	Багет французский «Виктория»	«Чиабатта» зерновая	«Тыквенные»
Продолжительность замеса теста, мин	7 + 5	4 + 7	4 + 12	3 + 5
Температура теста после замеса, °С	27 – 29	25 – 26	24 – 26	26 – 28
Продолжительность отлежки теста, мин	20 – 30	15 – 20	60 – 90	15 – 20
Продолжительность предварительной расстойки, мин	-	15 – 20	-	-
Форма изделий	формовой – подовый	багеты	подовая	продолговато-овальная
Масса тестовой заготовки, кг	0,40 – 0,50	0,40	0,20 – 0,30	0,40 – 0,60
Продолжительность окончательной расстойки, мин	40 – 70	60 – 90	20 – 40	50 – 70
Температура выпечки, °С	230 – 190	230 – 190	230 – 200	230 – 200 с подачей пара
Продолжительность выпечки, мин	35 – 45	22 – 25	25 – 30	24 – 30

Примечание

Для более выраженного вкуса и аромата допускается внесение в рецептуру заквасок – подкислителей.

Количество воды может меняться в зависимости от качества используемого сырья.

Технологические параметры приготовления хлебобулочных изделий могут меняться в зависимости от используемого оборудования.

Багет французский «Виктория»

Перед выпечкой тестовые заготовки выстаивают в условиях цеха 10 – 15 мин.

«Чиабатта» зерновая

1. Рекомендуется использовать пшеничную муку, вырабатываемую по ГОСТу.
2. Разделку проводят осторожно, без нарушения структуры теста, с использованием на подпыл 6 – 10 % муки.
3. Для получения характерной структуры пористости мякиша готовых изделий выпечку рекомендуется проводить в этажных печах.

ВИТАЛИТИ МИКС

Производитель: ИРЕКС ТРИЭР (Россия)

Применение Смесь для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, содержащих сушеную морковь, семена льна, подсолнечника и овсяные хлопья.

Дозировка 10 – 35 %.

Состав Хлопья овсяные, семена льна масличного, ядро подсолнечного семени, морковь сушеная, крупка пшеничная микронизированная.

Условия и срок хранения Хранить в сухом, чистом, хорошо вентилируемом, не зараженном вредителями хлебных запасов помещении при температуре от 5 до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 70 % в течение 9 месяцев.

Упаковка Многослойные бумажные мешки с вкладышами из полимерного материала массой 5 и 25 кг.

Преимущества Смесь универсальная и технологична в использовании – можно производить хлеб, булочки, багеты, чиабатты, печенье, пироги, торты и многое другое; «чистая этикетка» – в составе продукта отсутствуют ингредиенты с индексом «Е»; использование смеси позволяет получить вкусные изделия с зерновыми компонентами по привлекательной себестоимости.

Рецептура

Наименование сырья	Количество сырья
Мука пшеничная высшего сорта, кг	80,00
ВИТАЛИТИ МИКС, кг	20,00
ФАВОРИТ, кг	0,50
Дрожжи прессованные хлебопекарные, кг	3,00
Соль, кг	2,00
Вода (на замочку и замес), л (около)	62,00

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста, мин	5 + 7
Температура теста после замеса, °С	26 – 28
Продолжительность отлежки теста, мин	15 – 20
Форма изделий	разнообразная
Масса тестовой заготовки, кг	0,30 – 0,60
Продолжительность окончательной расстойки, мин	60 – 70
Температура выпечки, °С	230 – 210
Продолжительность выпечки, мин	20 – 37

Примечание

Перед внесением в тесто смесь ВИТАЛИТИ МИКС заливают водой с температурой 40 °С в соотношении 1:1,5 и оставляют на 2 – 2,5 часа для набухания.

Возможна замена улучшителя ФАВОРИТ на другой улучшитель производства ИРЕКС ТРИЭР в соответствии с рекомендациями по его использованию.

Количество воды, идущее на замес теста, рассчитывают с учетом получения изделия установленной влажности. Количество воды может меняться в зависимости от качества используемого сырья.

Технологические параметры приготовления хлебобулочных изделий могут меняться в зависимости от используемого оборудования.

ГРЕЧНЕВАЯ МИКС

Производитель: ИРЕКС ТРИЭР (Россия)

Применение Смесь для хлебобулочных изделий с добавлением гречневых и солодовых продуктов, а также пшеничных отрубей.

Дозировка До 40 %.

Состав Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, хлопья гречневые, мука гречневая, декстроза (глюкоза), отруби пшеничные, экстракт ячменный солодовый, сахар, мука пшеничная солодовая обжаренная, глютен пшеничный, мука пшеничная солодовая, экстракт вишни Ацерола, ферментные препараты.

Условия и срок хранения Хранить в сухом, чистом, хорошо вентилируемом, не зараженном вредителями хлебных запасов помещении при температуре от 5 до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 70 % в течение 10 месяцев.

Упаковка Многослойные бумажные мешки с вкладышами из полимерного материала массой 5 и 25 кг.

Преимущества Использование смеси позволяет быстро и просто произвести широкий ассортимент хлебобулочных изделий – батонов, формовых изделий, булочек и т.д. по ускоренной технологии; использование смеси гарантирует стабильное течение технологического процесса производства; готовые изделия обладают приятным выраженным ароматом гречки и длительное время сохраняют свежесть; состав продукта не содержит ингредиентов с индексом «Е».

Рецептура

Наименование сырья	Количество сырья
	«Фермерские гречневые»
Мука пшеничная высшего или первого сорта, кг	70,00 – 60,00
ГРЕЧНЕВАЯ МИКС, кг	30,00 – 40,00
Дрожжи прессованные хлебопекарные, кг	3,00
Соль, кг 1,80	1,80
Вода, л (около)	57,00 – 59,00

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста, мин	4 + 7
Температура теста после замеса, °С	26 – 28
Продолжительность отлежки теста, мин	15 – 20
Форма изделий	Округлая, продолговато-овальная
Масса тестовой заготовки, кг	0,55
Продолжительность окончательной расстойки, мин	50 – 60
Температура выпечки, °С	230 – 210, пар 1,4 л
Продолжительность выпечки, мин	31 – 33

Примечание Количество воды, идущее на замес теста, рассчитывают с учетом получения изделия установленной влажности. Количество воды может меняться в зависимости от качества используемого сырья.

Технологические параметры приготовления хлебобулочных изделий могут меняться в зависимости от используемого оборудования.

ДЕРЕВЕНСКАЯ

Производитель: ИРЕКС ТРИЭР (Россия)

Применение Смесь для хлебобулочных изделий с овсяными отрубями и хлопьями, маком, семенами подсолнечника и льна, соей, кунжутом.

Дозировка До 50 %.

Состав Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, мука ржаная обдирная, отруби овсяные, зародыши пшеницы, мак, мука пшеничная солодовая, мука пшеничная набухающая, экстракт ячменный солодовый, ядро подсолнечника, хлопья овсяные, семена льна, крупка соевая микронизированная, крупа кукурузная, соль, крупа пшено шлифованное, кунжут, глютен пшеничный (клейковина), регуляторы кислотности, эмульгаторы, декстроза, антиокислитель, ферментные препараты.

Условия и срок хранения Хранить в сухом, чистом, хорошо вентилируемом, не зараженном вредителями хлебных запасов помещении при температуре от 5 до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % в течение 9 месяцев.

Упаковка Многослойные бумажные мешки с вкладышем из полимерного материала массой 25 кг.

Преимущества Благодаря входящим в состав смеси зерновым продуктам (кукурузная крупа, пшено, пшеничный зародыш) и масличным культурам (ядра семян подсолнечника, семена льна, соевая крупа) полученные изделия отличаются насыщенным мякишем, оригинальным вкусом, хрустящей корочкой, а также высокими питательными свойствами.

Рецептура

Наименование сырья	Количество сырья			
	«Изобилие»	«Изобилие» плюс	«Изобилие» оригинал	«Нордброт»
Мука пшеничная высшего сорта, кг	70,00	50,00	10,00 – 35,00	35,00
Мука ржаная обдирная, кг	-	-	40,00	40,00
ДЕРЕВЕНСКАЯ, кг	30,00	50,00	50,00 – 25,00	25,00
Дрожжи прессованные хлебопекарные, кг	2,50	2,50	2,00	1,50
АГРАМ СВЕТЛЫЙ, кг	-	-	1,20	-
БРОТЗАУЭР, кг	-	-	-	2,00
Соль, кг	0,80	-	до 1,00	1,00
Вода, л (около)	60,00	60,00	65,00	72,00

Параметры технологического процесса

	«Изобилие» / «Изобилие» плюс	«Изобилие» оригинал	«Нордброт»
Продолжительность замеса теста, мин	3 + 5	5 + 4	10 (на медленной скорости)
Температура теста после замеса, °С	26 – 28	27 – 29	27 – 28
Продолжительность отлежки теста, мин	15 – 20	40 – 50	45 – 50
Масса тестовой заготовки, кг	0,40 – 0,60	0,40 – 0,60	0,60
Продолжительность окончательной расстойки, мин	40 – 60	40 – 60	50 – 60
Температура выпечки, °С	230 – 190 с паром	230 – 190	240 – 200, пар 2,6 л в начале выпечки
Продолжительность выпечки, мин	40 – 45	40 – 45	45 – 50

Примечание Содержание соли (в %) определяется количеством смеси и рассчитывается по формуле: С = 2 – (0,04 × количество смеси).
Например, при содержании 30,0 % смеси: С = 2 – (0,04 × 30) = 0,8 %.

Количество воды может меняться в зависимости от качества используемого сырья.

Технологические параметры приготовления хлебобулочных изделий могут меняться в зависимости от используемого оборудования.

«Чиабатта» зерновая
1. Тестовые заготовки увлажнить и отделать смесями ПОСИП.
2. Шибер открывается полностью через 5 мин после начала выпечки.

ЗЕРНА И ЗЛАКИ

Производитель: ИРЕКС ТРИЭР (Россия)

Применение Смесь для зерновых изделий без муки с овсяными хлопьями, семенами подсолнечника, льна, тыквы и кунжутом.

Дозировка 100 %.

Состав Крупка пшеничная микронизированная, хлопья овсяные, ядро семян подсолнечника, семена льна масличного, семена тыквы, семена кунжута, глютен пшеничный, консервант.

Условия и срок хранения Хранить в сухом, чистом, хорошо вентилируемом, не зараженном вредителями хлебных запасов помещении при температуре от 5 до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % в течение 8 месяцев.

Упаковка Многослойные бумажные мешки с вкладышами из полимерного материала массой 5 и 25 кг.

Преимущества Использование смеси позволяет получать зерновые изделия с высокой питательной ценностью без муки и с повышенным содержанием пищевых волокон; сбалансированный состав смеси (специально подготовленное пшеничное зерно, овсяные хлопья, семена подсолнечника, льна, тыквы и кунжута) обеспечивает насыщенный вкус и аромат готовых изделий.

Рецептура

Наименование сырья	Количество сырья
	«Зерна и злаки»
ЗЕРНА И ЗЛАКИ, кг	100,00
Сахар, кг	4,00
Соль, кг	2,00
Дрожжи прессованные хлебопекарные, кг	1,25
Вода (на замачивание /в замес), л (около)	75,00 / 5,00

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста, мин	25 – 30
Температура теста после замеса, °С	27 – 28
Продолжительность отлежки теста, мин	25
Обминка, мин	1 – 2
Форма изделий	формовой
Масса тестовой заготовки, кг	1,65
Продолжительность окончательной расстойки, мин	50 – 60
Температура выпечки, °С	210 – 180
Пар, л	1,40
Продолжительность выпечки, мин	110

Примечание

Смесь ЗЕРНА И ЗЛАКИ предварительно замачивают водой в соотношении 1:0,75 на 2 часа, температура воды 50 °С;

Допускается применение в рецептуре на изделия экстракта солодового ГЛОФА ЭКСТРАКТ в количестве 1,0 кг за вычетом воды в замес;

Норма расхода прессованных дрожжей может изменяться в зависимости от качества прессованных дрожжей и от желаемой структуры пористости мякиша готового изделия;

Допускается предварительно заваривать смесь ЗЕРНА И ЗЛАКИ водой (температура воды 80 – 85 °С) в соотношении 1:0,8 (вся вода по рецептуре) на 10 – 12 часов или до температуры полуфабриката 27 – 28 °С;

Формование изделий осуществляется путем уплотнения теста в форме при помощи влажного скребка.

Количество воды может меняться в зависимости от качества используемого сырья.

Технологические параметры приготовления хлебобулочных изделий могут меняться в зависимости от используемого оборудования.

ИНТЕГРАЛ

Производитель: ИРЕКС ТРИЭР (Россия)

Применение Смесь для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий с пшеничными отрубями.

Дозировка До 10 %.

Состав Отруби пшеничные, декстроза (глюкоза), мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, мука пшеничная солодовая, экстракт ячменный солодовый, эмульгатор, глютен пшеничный (клейковина), мука пшеничная солодовая обжаренная, стабилизаторы, регулятор кислотности, кислота аскорбиновая, ферменты.

Условия и срок хранения Хранить в сухом, чистом, хорошо вентилируемом, не зараженном вредителями хлебных запасов помещении при температуре от 5 до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % в течение 12 месяцев.

Упаковка Многослойные бумажные мешки с вкладышем из полимерного материала массой 20 кг.

Преимущества Пшеничные отруби, входящие в состав смеси, богаты пищевыми волокнами, а также различными микро- и макроэлементами и витаминами, что обеспечивает получение изделий с повышенными питательными и вкусовыми свойствами, нежным мякишем и тонкой хрустящей корочкой; кроме того, смесь может использоваться для производства других видов изделий типа слоек и печенья.

Рецептура

Наименование сырья	Количество сырья			
	Пшеничные	Пшенично-ржаные	Булочка для сэндвича	Багет «Интеграл»
Мука пшеничная высшего сорта, кг	90,00	60,00	97,00	80,00
Мука ржаная обдирная, кг	-	30,00	-	-
ИНТЕГРАЛ, кг	10,00	10,00	3,00	10,00
БОН БАГЕТ, кг	-	-	-	10,00
Дрожжи прессованные хлебопекарные, кг	2,50	2,00	8,00	2,00
Соль, кг	2,00	2,00	2,00	1,00
АГРАМ СВЕТЛЫЙ, кг	-	0,80	-	-
Масло пальмовое рафинированное дезодорированное, кг	-	-	7,50	-
ФРОСТИ, кг	-	-	2,50	-
Сахар, кг	-	-	4,00	-
ГЛОФА ЭКСТРАКТ, кг	-	-	1,40	-
Вода, л (около)	63,00	65,00	-	58,00

ИНТЕГРАЛ

Производитель: ИРЕКС ТРИЭР (Россия)

Параметры технологического процесса

	Пшеничные	Пшенично-ржаные	Булочка для сэндвича	Багет «Интеграл»
Продолжительность замеса теста, мин	4 + 5	5 + 7	6 + 8	4 + 7
Температура теста после замеса, °С	26 – 28	27 – 28	26 – 28	25 – 26
Продолжительность отлежки теста, мин	15 – 20	20 – 30	15 – 20	15 – 20
Масса тестовой заготовки, кг	0,06 – 0,5	0,06 – 0,5	0,06	0,32
Продолжительность предварительной расстойки, мин	-	-	-	15 – 20
Продолжительность окончательной расстойки, мин	50 ± 10	40 – 60	50 – 60	60 – 90
Температура выпечки, °С	230 – 200 с паром	230 – 200 с паром	230 – 200 с паром	230 – 190 с паром
Продолжительность выпечки, мин				
- хлеба	25 – 30	25 – 30	-	25
- булочек	13 – 15	13 – 15	13 – 15	-

Примечание

Поверхность тестовых заготовок можно украсить кунжутом, кориандром или смесью ПОСИП.

Количество воды может меняться в зависимости от качества используемого сырья.

Технологические параметры приготовления хлебобулочных изделий могут меняться в зависимости от используемого оборудования.

Багет «Интеграл»

Перед выпечкой тестовые заготовки выстаиваются в условиях цеха 10 – 15 мин.

Наименование сырья	**Количество сырья**
	«Тостовый» с пшеничными отрубями
Мука пшеничная высшего сорта, кг	90,00
ИНТЕГРАЛ, кг	10,00
АНТИШИМ, кг	0,10
Дрожжи прессованные хлебопекарные, кг	2,50
Соль, кг	2,00
Вода, л (около)	55,00

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста, мин	4 + 6
Температура теста после замеса, °С	24 – 26
Продолжительность отлежки теста, мин	нет
Форма изделий	формовая
Масса тестовой заготовки, кг	0,70 – 0,90
Продолжительность окончательной расстойки, мин	60 ± 10
Температура выпечки, °С	240 – 190
Продолжительность выпечки, мин	45 – 60

Примечание

Количество воды может меняться в зависимости от качества используемого сырья.

Технологические параметры приготовления хлебобулочных изделий могут меняться в зависимости от используемого оборудования.

ИРЕКС 8 ЗЛАКОВ

Производитель: ИРЕКС ТРИЭР (Россия)

Применение Смесь для производства зерновых сортов хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.

Дозировка До 50 %.

Состав Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, ядро подсолнечника, семена льна масличного коричневые, белые, глютен пшеничный (клейковина), солод ржаной сухой ферментированный размолотый, хлопья овсяные не требующие варки, хлопья кукурузные без сахара дробленые, крупа пшено шлифованное, хлопья пшеничные осолодованные, мука пшеничная цельнозерновая, отруби пшеничные, экстракт ячменный солодовый, сахар, сыворотка молочная сухая, крупка соевая микронизированная, соль пищевая, декстроза (глюкоза), мука пшеничная солодовая обжаренная, ферменты.

Условия и срок хранения Хранить в сухом, чистом, хорошо вентилируемом, не зараженном вредителями хлебных запасов помещении при температуре от 5 до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % в течение 8 месяцев.

Упаковка Многослойные бумажные мешки с вкладышем из полимерного материала массой 5 и 25 кг.

Преимущества Ферментный комплекс, входящий в состав продукта, обеспечивает технологичность теста, в том числе и при работе на автоматизированных линиях, формоустойчивость тестовых заготовок, хорошие потребительские характеристики изделий – объем, привлекательный внешний вид, хорошую пористость мякиша, отсутствие залипаемости, но при этом сохранение мягкости и свежести в течение более длительного времени.

Рецептура

Наименование сырья	Количество сырья	
	Злаковое поле	Злаковая радость
Мука пшеничная высшего сорта, кг	50,00	65,00
ИРЕКС 8 ЗЛАКОВ, кг	-	35,00
ИРЕКСОЛ ТОСТ Е-ФРИ, кг	-	1
Дрожжи прессованные хлебопекарные, кг	4,00	2,50
Соль, кг	1,50	1,60
Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, л	-	3
Сахар, кг	-	3
Вода, л (около)	58,00	53,00

ИРЕКС КАРТОФЕЛЬНАЯ ПИКАНТНАЯ

Производитель: ИРЕКС ТРИЭР (Россия)

Применение Смесь предназначена для производства хлебобулочных изделий с картофельными хлопьями и другими сушеными овощами.

Дозировка До 30 % от массы муки.

Состав Хлопья картофельные, мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, сыворотка сухая подсырная, соль, глютен пшеничный, консерванты, овощи сушеные, мука пшеничная солодовая, антиокислитель, ферменты.

Условия и срок хранения Хранить в сухом, чистом, хорошо вентилируемом, не зараженном вредителями хлебных запасов помещении при температуре от 5 до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % в течение 10 месяцев.

Упаковка Многослойные бумажные мешки с вкладышами из полимерного материала массой 5 и 25 кг.

Преимущества Смесь удобна в использовании, позволяет быстро и просто произвести широкий ассортимент хлебобулочных изделий; готовая выпечка на основе ИРЕКС КАРТОФЕЛЬНАЯ ПИКАНТНАЯ отличается нежным, но при этом влажным мякишем, а аромат изделий представляет из себя целый букет различных приправ, идеально гармонирующих с приятным картофельным вкусом; специально подобранный состав продукта способствует сохранению свежести и замедлению микробиологической порчи готовых изделий.

Рецептура

Наименование сырья	Количество сырья	
	«Селянские»	«Селянские» с луком
Мука пшеничная высшего сорта или первого сорта, кг	70,00	85,00
ИРЕКС КАРТОФЕЛЬНАЯ ПИКАНТНАЯ, кг	30,00	15,00
Дрожжи прессованные, кг	4,00	1,50
Соль, кг	-	0,90
Масло растительное, кг	3,50	
Маргарин, кг	-	5,00
Сахар, кг	-	2,00
Лук репчатый резаный жареный (добавляется в конце замеса)	-	4,00
Вода, около, л	60,00 – 63,00	

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста, мин	4 + 7	4 + 7 + 1
Температура теста после замеса, °С	26 – 28	26 – 28
Продолжительность отлежки теста, мин	15 – 20	25 – 30
Масса тестовой заготовки, кг	0,35	0,45
Форма изделий	Подовые, продолговато-овальные, овальные	Подовые, формовые
Продолжительность окончательной расстойки, мин	50 – 60	80 – 100
Температура выпечки, °С	220 – 200	230 – 190
Продолжительность выпечки, мин	28 – 30	30

Примечание Температурный режим, продолжительность расстойки и выпечки могут изменяться в зависимости от типа, конструктивных особенностей оборудования и условий его эксплуатации.

ИРЕКС ПОМОДОРО

Производитель: ИРЕКС ТРИЭР (Россия)

Применение

Смесь для хлебобулочных, мучных кондитерских и других выпечных изделий с ярким цветом, вкусом и ароматом томатов, с добавлением базилика, сушеного лука, петрушки, а также пшеничной солодовой муки.

Дозировка

До 30 % от массы муки.

Состав

Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, томатный порошок, томаты сушеные хлопья, базилик сушеный молотый, лук сушеный, петрушка сушеная, мука пшеничная солодовая, аскорбиновая кислота, ферменты.

Условия и срок хранения

Хранить в сухом, чистом, хорошо вентилируемом, не зараженном вредителями хлебных запасов помещении при температуре от 5 до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 70 % в течение 10 месяцев.

Упаковка

Многослойные бумажные мешки с вкладышами из полимерного материала, масса нетто 5 и 25 кг.

Преимущества

Смесь удобна в использовании, позволяет быстро и просто произвести широкий ассортимент выпечных изделий; полученные изделия обладают ярким вкусом и ароматом томатов и сушеных овощей, красивым цветом мякиша с яркими включениями и красивой корочкой; обеспечивает более длительное сохранение свежести готовых изделий; на основе смеси можно производить разнообразную выпечку – томатный хлеб, булочки, основы для пиццы, лепешки, тортильи, гастрономические маффины, печенье, тарталетки, томатно-сырные шарики, различные снеки и т.д.; в состав смеси входит только один ингредиент с «Е»-индексом – аскорбиновая кислота.

Рецептура

Наименование сырья	Количество сырья
Мука пшеничная высшего или первого сорта, кг	80,0
ИРЕКС ПОМОДОРО, кг	20,0
Дрожжи прессованные, кг	4,5
Масло растительное, кг	5,0
Сахар	3,0
Соль	1,8
Вода, л, около	50,0

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста, мин	3 + 10
Температура теста после замеса, °С	26 – 28
Продолжительность отлежки теста, мин	10 – 15
Форма изделий	подовая
Масса тестовой заготовки, кг	0,55
Продолжительность окончательной расстойки, мин	40 – 45
Температура выпечки, °С	210 – 195 °С, с подачей пара в начале выпечки 1,2 л
Продолжительность выпечки, мин	32 – 34

Примечание

Количество воды может меняться в зависимости от качества используемого сырья.

Технологические параметры приготовления хлебобулочных изделий могут меняться в зависимости от используемого оборудования.

ИРЕКС ПРОТЕИН КОНЦЕНТРАТ

Производитель: ИРЕКС ТРИЭР (Россия)

Применение ССмесь предназначена для производства хлеба, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий с высоким содержанием белка.

Дозировка До 30 % от массы муки.

Состав Белок пшеничный, глютен пшеничный (клейковина), крупка соевая микронизированная, растительный белковый концентрат гороховый, с массовой долей протеина не менее 70%, мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, семена льна масличного, солод ржаной сухой ферментированный размолотый, отруби пшеничные, сухая ржаная закваска, сахар жженый карамелизованный, экстракт ацеролы, ферменты.

Условия и срок хранения Хранить в сухом, чистом, хорошо вентилируемом, не зараженном вредителями хлебных запасов помещении при температуре от 5° С до 25° С и относительной влажности воздуха не более 70 %. Срок годности 10 месяцев.

Упаковка Многослойные бумажные мешки с вкладышами из полимерного материала массой 5 и 25 кг.

Преимущества Смесь позволяет производить хлебобулочные изделия с высоким содержанием белка (белок обеспечивает не менее 20 % энергетической ценности (калорийности) пищевой продукции) и низким содержанием жира (жир составляет не более 3 г на 100 г для твердой пищевой продукции); в составе нет ингредиентов с индексом Е; быстрое и простое приготовление теста, тесто стабильное и технологичное, легко обрабатывается вручную и механически; готовые изделия обладают приятным хлебным вкусом и ароматом без посторонних привкусов бобовых и молочных продуктов, характерных для изделий с белковыми обогатителями, хорошим объемом и развитой пористостью; изделия долго сохраняют свежесть в процессе хранения, специально подобранный состав обеспечивает отсутствие крошковатости мякиша, характерной для изделий с высоким содержание белка; на основе смеси можно производить широкий ассортимент хлебобулочных и мучных кондитерских изделий; соответствует трендам ЗОЖ, чистая этикетка, обогащение растительным белком..

Рецептура

Наименование сырья	Количество сырья		
	«Протеинчик»	«Протеин плюс»	«Протеин тост»
Мука пшеничная высшего или первого сорта, кг	70,00	70,00	70,00
ИРЕКС ПРОТЕИН КОНЦЕНТРАТ, кг	30,00	30,00	30,00
Дрожжи прессованные, кг	4,00	3,00	3,50
Соль, кг	1,50	1,50	1,80
Сахар, кг	1,00	1,00	3,50
Маргарин 82%, кг	2,00	2,00	–
Масло подсолнечное, кг	–	–	4,00
Вода, около, л	62,00	61,00	62,00

ИРЕКС ПРОТЕИН КОНЦЕНТРАТ

Производитель: ИРЕКС ТРИЭР (Россия)

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста, мин	4 + 6	4 + 6	4 + 7
Температура теста после замеса, ºС	26 – 28	26 – 28	23 - 25
Продолжительность брожения теста, мин	10 – 20	15 – 25	отсутствует
Масса тестовой заготовки, кг	0,08	0,45	0,67
Форма изделий	Круглая	Подовый	Тостовый
Продолжительность окончательной расстойки, мин	50 – 60	50 – 60	80 – 100
Температура выпечки, ºС	230 – 200	230 – 200	230 – 200
Продолжительность выпечки, мин	15 – 18	30 – 35	37 – 40

ИРЕКС КРАФТ КОНЦЕНТРАТ

Производитель: ИРЕКС ТРИЭР (Россия)

Применение Смесь для производства рустикального, крафтового, домашнего хлеба.

Дозировка До 15 % от массы муки.

Состав Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, заквасочная культура, хлопья картофельные, глютен пшеничный, сыворотка сухая подсырная, лактоза, мука пшеничная солодовая, ферментные препараты микробного происхождения, антиокислитель.

Условия и срок хранения Хранить в сухом, чистом, хорошо вентилируемом, не зараженном вредителями хлебных запасов помещении при температуре от 5 до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % в течение 10 месяцев.

Упаковка Многослойные бумажные мешки с вкладышами из полимерного материала массой 5 и 25 кг.

Преимущества Смесь позволяет ускоренным способом выпускать хлеба и хлебобулочные изделия с насыщенным, сбалансированным вкусом и ароматом, выраженной кислотностью, хрустящей, толстой интенсивно окрашенной корочкой, крупной пористостью и эластичным мякишем. На основе смеси можно вырабатывать широкий ассортимент изделий.

Рецептура

Наименование сырья	Количество сырья	
	«Тартинские»	«Крафт»
Мука пшеничная высшего сорта или первого сорта, кг	85,00	85,00
ИРЕКС КРАФТ КОНЦЕНТРАТ, кг	15,00	15,00
Дрожжи прессованные, кг	1,50	2,00 – 2,50
Соль, кг	1,80	2,00
Сахар, кг	2,5	–
Вода, около, л	71,00	66,00 – 68,00

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста, мин	4 + 15	4 + 15
Температура теста после замеса, °С	26 – 28	26 – 28
Продолжительность брожения теста, мин	100 – 120	90 – 120
Масса тестовой заготовки, кг	1,10	0,35 – 0,40
Форма изделий	Подовые, продолговато-овальные, овальные	Багет
Продолжительность окончательной расстойки, мин	40 – 60	30 – 40
Заветривание, м		20 – 25
Температура выпечки, °С	22 – 190	230 – 210
Продолжительность выпечки, мин	55 – 60	26 – 28

Примечание Дрожжи пресованные возможо уменьшать или увеличивать в зависимости от желаемого эффекта по мякишу и по изменению технологии производства (сократить или увеличить). Соль может уменьшаться от специфики региона и приоритета по солёности. Количество воды регулируется в зависимости от оборудования, желаемой влажности и пористости мякиша.Тестовые заготовки могут формоваться по технологии производства багета, а могут (см.фото) нарезаться на прямоугольные формы, растягиваться, подкатываться и укладываться на багетные листы для выпечки.

ИРЕКС ПУМПЕРНИКЕЛ

Производитель: ИРЕКС ТРИЭР (Россия)

Применение Смесь для традиционных немецких изделий пумперникель, а также других видов ржаных и ржано-пшеничных хлебобулочных изделий.

Дозировка 100 %.

Состав Крупка ржаная микронизированная, сахар, отруби пшеничные, экстракт ячменный солодовый, соль, мука пшеничная солодовая обжаренная, регуляторы кислотности.

Условия и срок хранения Хранить в сухом, чистом, хорошо вентилируемом, не зараженном вредителями хлебных запасов помещении при температуре от 5 до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % в течение 9 месяцев.

Упаковка Многослойные бумажные мешки с вкладышем из полимерного материала массой 5 и 25 кг.

Преимущества Дробленое зерно ржи и отруби, являющиеся основными компонентами смеси, служат основным источником витаминов, микроэлементов и пищевых волокон, что способствует выведению из организма токсичных веществ и холестерина, профилактике атеросклероза, желчекаменной болезни и предотвращению развития ишемической болезни сердца, гипертонии; хлеб с использованием смеси содержит клетчатку, которая стимулирует перистальтику кишечника, оказывает положительное влияние на его микрофлору.

Рецептура

Наименование сырья	Количество сырья	
	Пумперникел деликатесный	Пумперникел
ИРЕКС ПУМПЕРНИКЕЛ, кг	100,00	100,00
Дрожжи прессованные хлебопекарные, кг	-	0,30
Вода (+55 °С), л (около)	65,00	75,00

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста, мин	20 – 30	20 – 30
Температура теста после замеса, °С	29 – 32	29 – 32
Продолжительность отлежки теста, мин	120	120
Масса тестовой заготовки, кг	1,00	2,00
Форма изделий	продолговатые	в тостовых формах
Продолжительность окончательной расстойки, мин	-	120 – 180
Температура выпечки, °С (с паром)	200 – 180	220 – 200
Продолжительность выпечки, мин	около 40	150
Температура в центре мякиша, °С	-	96

Примечание Дрожжи, разведенные в воде, добавляют за 5 мин до окончания замеса.

Количество воды может меняться в зависимости от качества используемого сырья.

Технологические параметры приготовления хлебобулочных изделий могут меняться в зависимости от используемого оборудования.

ПУМПЕРНИКЕЛ деликатесный

Возможна отделка тестовой заготовки семенами льна, кунжута, подсолнечника, смесями ПОСИП. Сформованные тестовые заготовки заворачивают в пергамент, затем в фольгу, укладывают на листы и направляют в печь.

ИРЕКС ПУМПЕРНИКЕЛ

Производитель: ИРЕКС ТРИЭР (Россия)

Наименование сырья	Количество сырья				
	«Вестфальские»	«Вестфальские» новые	Пумперникел Витал	Пумперникел ржано-пшеничный оригинальный	Пумперникел ржаной оригинальный
Мука пшеничная высшего сорта, кг	-	50,00	-	40,00	-
Мука ржаная обдирная, кг	25,00	-	20,00	20,00	60,00
Замоченная смесь, кг	вся	вся	вся	вся	вся
ПАСТА СОЛОДОВАЯ, кг	3,00	-	-	-	-
ПАНИФАРИН, кг	-	1,00	-	-	-
РОГЕНКОЛОР, кг	-	-	-	1,00	1,00
ФАВОРИТ, кг	-	0,30	-	-	-
Дрожжи прессованные, кг	0,40	2,00	0,40	0,80	0,80
Сахар, кг	-	6,00	-	-	-
Соль, кг	-	1,20	-	1,20	1,20
Тмин, кг	-	0,80	-	-	-
Вода, л (около)	1,00	15,00	1,00	38,8	42,80
Замачивание			-		-
ИРЕКС ПУМПЕРНИКЕЛ, кг	40,00	50,00	40,00	40,00	40,00
ПАСТА СОЛОДОВАЯ, кг	-	-	3,00	-	-
ГЛОФА ЭКСТРАКТ, кг	-	-	2,00	-	-
Ядра подсолнечника, кг	30,00	-	20,00	10,00	10,00
Семена льна, кг	5,00	-	10,00	5,00	3,00
Семена тыквы, кг	-	-	10,00	10,00	10,00
Кориандр, кг	-	-	0,40	-	-
Сахар, кг	-	-	2,00	-	-
Соль, кг	1,20	-	1,00	-	-
Вода, л	53,00	50,00	53,00	32	32,00
Температура воды, °С	55 – 60	85	55	55	

Параметры технологического процесса

Время замачивания, мин	60	120 – 180	60	60 – 90	60 – 90
Продолжительность замеса теста, мин	30	15 + 2	30	3 + 7	3 + 7
Температура теста после замеса, °С	29 – 32	30 – 33	29 – 32	26 – 28	26 – 28
Продолжительность отлежки теста, мин	60	30	60	-	-
Форма изделий	формовой	подовые	в тостовых формах	лист 60×20	лист 60×20
Масса тестовой заготовки, кг	2,00	0,45 – 0,6	2,00	3,50	3,50
Продолжительность окончательной расстойки, мин	60 – 90	60 ± 10	60 – 90	80 – 100	80 – 100
Температура выпечки, °С	200 – 180, с паром	230 – 190, с паром	200 – 180, с паром	240 – 190, с паром	240 – 190, с паром
Продолжительность выпечки, мин	100	40-45	100	60	60

Примечание

Подготовка смеси—замачивание. Смешать все ингредиенты на медленной скорости и оставить набухать.
Дрожжи, разведенные в воде, добавляют за 5 мин до окончания замеса.
Количество воды может меняться в зависимости от качества используемого сырья.
Технологические параметры приготовления хлебобулочных изделий могут меняться в зависимости от используемого оборудования.

«Вестфальские» новые	Продолжительность набухания 16 часов. Допускается сокращать эту стадию до 2—3 часов. В результате на поверхности выпеченного изделия структура зерна будет более твердой.
«Пумперникел Витал»	Возможна отделка поверхности кунжутом или семенами тыквы.
«Пумперникел» ржано-пшеничный оригинальный	Возможная отделка поверхности семенами тыквы.
«Пумперникел» ржаной оригинальный / «Вестфальские»	Возможна отделка поверхности семенами тыквы или семенами подсолнечника и кунжута.

ИРЕКС ПУМПЕРНИКЕЛ

Производитель: ИРЕКС ТРИЭР (Россия)

Наименование сырья	Количество сырья			
	Лепешка ржаная «Рыбацкая»	Булочка зерновая	Изделия «Мексиканские»	Изделия «Чилийские»
Мука пшеничная высшего или первого сорта, кг	10,00	70,00	72,00	70,00
Мука ржаная обдирная, кг	70,00	10,00	-	-
БОН БАГЕТ, кг	-	-	10,00	10,00
БОРОДИНСКАЯ СОЛОДОВАЯ, кг	10,00	-	-	-
Замоченная смесь, кг	20,00	48,00	38,00	42,00
Масло растительное, кг	-	-	9,00	9,00
Маргарин, кг	30,00	-	-	-
Сахар-песок, кг	13,00	-	-	-
Яйца куриные, кг	5,00	-	-	-
Дрожжи прессованные, кг	3,00	3,00	3,50	3,50
Соль, кг	1,60	1,60	0,60	0,40
ФРОСТИ, кг	-	1,50	-	-
Вода / лед, л (около)	30,00	42,00	24,00 / 20,00	20,00 / 20,00
Яйцо на смазку, кг	3,00	-	-	-
Замачивание				
ИРЕКС ПУМПЕРНИКЕЛ, кг	10,00	20,0	10,00	10,00
ПИА-ДО МИКС, кг	-	-	3,00	-
ФИТНЕС МИКС ОВСЯНАЯ, кг	-	-	5,00	-
КОРКНАКЕР, кг	-	-	-	10,00
Семена льна, кг	-	5,00	-	-
Кунжут, кг	-	3,00	-	-
Вода (t = 30 °С), л	10,00	20,00	20,00	22,00

Параметры технологического процесса

Время замачивания, мин	120 – 180	60 – 90	60	60
Продолжительность замеса теста, мин	4 + 8	5 + 15	2 + 7	2 + 7
Температура теста после замеса, °С	27 – 29	27 – 29	25 – 26	25 – 26
Продолжительность отлежки теста, мин	20	10 – 15	10	10
Форма изделий	лепешка	булочки	булочки / панини /мини-багет	
Масса тестовой заготовки, кг	0,2	0,075	0,075 / 0,120-0,160 / 0,160	
Продолжительность окончательной расстойки, мин	60 – 90	60 ± 10	50 – 60	50 – 60
Температура выпечки, °С	240 – 220	240 – 190, с паром	210 – 200, с подачей пара	
Пар, л	-	-	2,60 – 2,80	2,60 – 2,80
Продолжительность выпечки, мин	18	12 – 20	12 – 16	12 – 16

Примечание

Лепешка ржаная «Рыбацкая»: Смесь ИРЕКС ПУМПЕРНИКЕЛ замачивается водой 80 – 90 °С на 2 – 3 часа. Соль необходимо растворить в воде перед внесением в тесто. После отлежки теста нужно сформовать лепешки и сделать ножом, скребком или специальной вырубкой насечки в виде ромбиков. Отправить на расстойку. После расстойки смазать яйцом или льезоном.

Изделия «Мексиканские» / Изделия «Чилийские»:
1. Поверхность тестовых заготовок увлажнить и посыпать кунжутом.
2. Для изделий «панини»: после отлежки тесто раскатать до желаемого размера, нарезать, сделать наколы, увлажнить и посыпать кунжутом.

Количество воды может меняться в зависимости от качества используемого сырья. Технологические параметры приготовления хлебобулочных изделий могут меняться в зависимости от используемого оборудования.

ИРЕКС ПУМПЕРНИКЕЛ СВЕТЛЫЙ

Производитель: ИРЕКС ТРИЭР (Россия)

Применение Смесь для традиционных немецких изделий пумперникель со светлым цветом мякиша, а также других видов ржаных и ржано-пшеничных хлебобулочных изделий.

Дозировка 100 %.

Состав Крупка ржаная микронизированная, сахар, мука пшеничная набухающая, соль, регуляторы кислотности.

Условия и срок хранения Хранить в сухом, чистом, хорошо вентилируемом, не зараженном вредителями хлебных запасов помещении при температуре от 5 до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % в течение 9 месяцев.

Упаковка Многослойные бумажные мешки с вкладышем из полимерного материала массой 5 и 25 кг.

Преимущества Смесь позволяет производить традиционный немецкий хлеб со светлым цветом мякиша; дробленое зерно ржи, являющееся основным компонентом смеси, служит основным источником витаминов, микроэлементов и пищевых волокон, что способствует выведению из организма токсичных веществ и холестерина, профилактике атеросклероза, желчекаменной болезни и предотвращению развития ишемической болезни сердца, гипертонии; хлеб с использованием смеси содержит клетчатку, которая стимулирует перистальтику кишечника, оказывает положительное влияние на его микрофлору; изделия на основе смеси можно позиционировать в концепции здорового и сбалансированного питания, что является актуальным трендом.

Рецептура

Наименование сырья	Количество сырья	
	Пумперникел зерновой светлый	Пумперникел фруктовый
ИРЕКС ПУМПЕРНИКЕЛ СВЕТЛЫЙ, кг	100,00	100,00
Дрожжи прессованные хлебопекарные, кг	0,30	0,60
Сахар, кг	-	4,50
Мед, кг	-	2,00
Изюм, кг	-	20,00
Курага, кг	-	16,00
Клюква сушеная, кг	-	15,00
Вода (+55 °С), л (около)	77,00 – 80,0	85,00

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста, мин	30	30
Температура теста после замеса, °С	29 – 32	29 – 32
Продолжительность отлежки теста, мин	120	120
Масса тестовой заготовки, кг	2,10	2,00
Формование	в тостовых формах	в тостовых формах
Продолжительность окончательной расстойки (без крышек, перед посадкой в печь на формы фиксируются крышки), мин	120 – 140	100 – 120
Температура выпечки, ротационная печь, °С	230 – 175, с минимальным паром в начале выпечки	220 – 175, с минимальным паром в начале выпечки
Продолжительность выпечки, мин	100 – 110	110

Примечание Температурный режим, продолжительность расстойки и выпечки могут изменяться в зависимости от типа, конструктивных особенностей оборудования и условий его эксплуатации.

Разделка осуществляется с водой. Тесто плотно вдавливается в смазанные формы и сглаживается скребком.

Пумперникел зерновой светлый — Замес теста на медленной скорости, за 5 минут до окончания замеса добавляются активированные дрожжи за вычетом воды из замеса. После отлёжки тесто ещё раз промешивается 5 минут на медленной скорости (обминка).

Пумперникел фруктовый — на медленной скорости, за 6 минут до окончания замеса добавляются активированные дрожжи за вычетом воды из замеса, за 1 минуту до окончания замеса добавляются сухофрукты

ИРЕКС РИСОВАЯ

Производитель: ИРЕКС ТРИЭР (Россия)

Применение Смесь предназначена для производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий с продуктами переработки риса.

Дозировка До 50 % от массы муки.

Состав Мука рисовая, глютен пшеничный, сыворотка сухая подсырная, крупа рисовая, сухая пшеничная закваска, ароматизатор, мука солодовая пшеничная, аскорбиновая кислота, ферменты.

Условия и срок хранения Хранить в сухом, чистом, хорошо вентилируемом, не зараженном вредителями хлебных запасов помещении при температуре от 5 до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 70 % в течение 9 месяцев.

Упаковка Многослойные бумажные мешки с вкладышем из полимерного материала массой 5 и 25 кг.

Преимущества

- Смесь позволяет получать изделия с молочно-рисовым вкусом и ароматом.
- Специально подобранный состав позволяет получать изделия с мягким нежным мякишем.
- Использование смеси позволяет замедлять скорость черствения и сохранять мягкость изделий, с помощью смеси можно выпускать хлебобулочные изделия недлительного хранения без дополнительного внесения улучшителей для свежести.

Рецептура

Наименование сырья	Количество сырья	
	«Инь Янь»	«Рибао»
Мука пшеничная высшего сорта или первого сорта, кг	50,00	60,00
ИРЕКС РИСОВАЯ, кг	50,00	40,00
Дрожжи прессованные, кг	3,00	3,50
Сахар, кг	3,00	2,50
Маргарин, кг	–	2,00
Соль, кг	1,80	1,80
Вода, л (около)	59,00 – 61,00	54,00 – 56,00

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста, мин	4 + 8	4 + 8
Температура теста после замеса, °С	24 – 26	22 – 24
Продолжительность брожения теста, мин	20 – 30	НЕТ
Масса тестовой заготовки, кг	0,60	0,68
Форма изделий	Подовые, продолговато-овальные, овальные	Тостовые формы
Продолжительность окончательной расстойки, мин	50 – 60	90 – 110
Температура выпечки, подовая печь, °С	215 – 195 °С, пар 1,2 – 1,4 л	230 – 200 °С, пар 1,2 – 1,4 л
Продолжительность выпечки, мин	27 – 30	38 – 40

Примечание

На основе данной рецептуры можно разрабатывать ассортимент других рецептур.

Расстойку тестовых заготовок проводят в формах для расстойки. Возможна расстойка и без форм, но при этом необходимо уменьшить влажность теста.

Температурный режим, продолжительность расстойки и выпечки могут изменяться в зависимости от типа, конструктивных особенностей оборудования и условий его эксплуатации.

КАРТОФЕЛЬ МИКС

Производитель: ИРЕКС ТРИЭР (Россия)

Применение Смесь для хлебобулочных изделий с картофельными хлопьями.

Дозировка До 30 %.

Состав Хлопья картофельные, зерно ржи дробленое, закваска ржаная сухая, мука пшеничная набухающая, мука ячменная солодовая, регулятор кислотности, пряности и приправы, мука ржаная хлебопекарная обдирная, соль, экстракт ячменный солодовый, декстроза (глюкоза), глютен пшеничный (клейковина), мука пшеничная солодовая обжаренная, регулятор кислотности.

Условия и срок хранения Хранить в сухом, чистом, хорошо вентилируемом, не зараженном вредителями хлебных запасов помещении при температуре от 5 до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % в течение 9 месяцев.

Упаковка Многослойные бумажные мешки с вкладышем из полимерного материала массой 25 кг.

Преимущества Картофельные хлопья, входящие в состав смеси, содержат большое количество витаминов (А, В, С, Е, К, РР), макро- и микроэлементов (магний, калий, кальций, натрий, железо и др.); хлеб с использованием смеси имеет повышенную питательную и биологическую ценность, а также приятный вкус и аромат.

Рецептура

Наименование сырья	Количество сырья		
	«Полесские»	«Полесские с луком»	«Августовские»
Мука пшеничная высшего или первого сорта, кг	70,00	70,00	80,00
Крупа манная, кг	-	-	10,00
КАРТОФЕЛЬ МИКС, кг	30,00	30,00	10,00
ПАСТА СОЛОДОВАЯ, кг	-	-	5,00
Дрожжи прессованные хлебопекарные, кг	2,50	2,50	2,00
Соль, кг	-	-	1,30
Сахар, кг	-	-	2,00
Лук жареный или сушеный, кг	-	5,00	-
Вода (+55 °С), л (около)	70,00 – 72,00	70,00 – 72,00	60,00
Параметры технологического процесса			
Продолжительность замеса теста, мин	4 + 6	4 + 6	4 + 6
Температура теста после замеса, °С	27 – 29	27 – 29	24 – 25
Продолжительность отлежки теста, мин	25	20 – 25	30
Масса тестовой заготовки, кг	0,40 – 0,60	0,40 – 0,60	0,50
Продолжительность промежуточной расстойки, мин	-	-	10
Форма изделий	формовые, подовые		круглая
Продолжительность окончательной расстойки, мин	40 – 60	40 – 60	50 – 60
Температура выпечки, °С	230 – 190 с паром	230 – 190	240 – 200 – 210, с паром
Продолжительность выпечки, мин	40 – 45	40 – 45	30 – 40

Примечание Количество воды может меняться в зависимости от качества используемого сырья.

Технологические параметры приготовления хлебобулочных изделий могут меняться в зависимости от используемого оборудования.

КАРТОФЕЛЬ МИКС

Производитель: ИРЕКС ТРИЭР (Россия)

«Августовские»

После брожения тесто разделить на тестовые заготовки массой 0,5 кг, округлить и посыпать ржаной мукой. Раскатать 1/3 часть заготовки в пласт, вырезать круглой вырубкой форму листа, подпылить ржаной мукой и накрыть этой частью оставшиеся 2/3 части теста. Посыпать тестовые заготовки сверху смесью ржаной муки и крахмала в соотношении 1:1. После этого положить заготовки в ротанговые формы, обтянутые специальной тканью, листом вниз и отправить на расстойку. После окончания расстойки перевернуть ротанговые формы и выложить заготовки на посадчик или листы. Затем еще раз подпылить смесью ржаной муки и крахмала, сделать надрезы в виде листа. Отправить тестовые заготовки на выпечку, выпекать с паром.

Наименование сырья	**Количество сырья**		
	«Можайские»	«Можайские» с луком	«Рижские особые»
Мука пшеничная высшего или первого сорта, кг	60,00	60,00	60,00
Мука ржаная обдирная, кг	20,00	20,00	20,00
БОРОДИНО-ЭКСТРА, кг	10,00	10,00	10,00
КАРТОФЕЛЬ МИКС, кг	10,00	10,00	10,00
НАТУРИН, кг	-	1,00	1,00
Дрожжи прессованные, кг	2,50	2,50	2,50
Соль, кг	1,30	1,30	1,30
Сахар, кг	3,00	3,00	3,00
Тмин, кг	-	-	1,00
Лук жареный, кг	-	5,00	-
Вода, л (около)	68,00	68,00	69,00

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста, мин	8 + 5	8 + 5	8 + 5
Температура теста после замеса, °С	26 – 27	26 – 27	26 – 27
Продолжительность отлежки теста, мин	15	15	15
Форма изделий	продолговато-овальная	круглая	продолговато-овальная
Масса тестовой заготовки, кг	0,6	0,6	0,6
Продолжительность промежуточной расстойки, мин	5	-	5
Продолжительность окончательной расстойки, мин	60 – 80	50 – 70	50 – 70
Температура выпечки, °С	220 – 195	230 – 200	230 – 200
Продолжительность выпечки, мин	40 – 45	40 – 45	40 – 45

Примечание

Допускается:

- использование муки пшеничной общего назначения взамен муки пшеничной хлебопекарной с добавлением улучшителя ПАНИФАРИН в количестве до 2 % к массе муки;
- замена смеси пищевой НАТУРИН на смесь пищевую РОГЕНКОЛОР или экстракт солодовый ГЛОФА ЭКСТРАКТ в соответствии с рекомендациями изготовителя;
- замена тмина на кориандр в соотношении 1:1.

Количество воды может меняться в зависимости от качества используемого сырья.

Технологические параметры приготовления хлебобулочных изделий могут меняться в зависимости от используемого оборудования.

КИНОА МИКС РУС

Производитель: ИРЕКС ТРИЭР (Россия)

Применение

Смесь для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий с семенами киноа, тыквы, подсолнечника, кунжутом, овсяными и картофельными хлопьями, маком.

Дозировка

До 50 %.

Состав

Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, семена тыквы, кунжут, закваска пшеничная сухая, глютен пшеничный, семена красной киноа, загуститель гуаровая камедь, хлопья картофельные сухие, подсолнечное масло рафинированное дезодорированное, ядро подсолнечника, волокна пшеничные, мак пищевой, сахар, хлопья овсяные, крупка кукурузная, мука пшеничная набухающая, экстракт ячменный солодовый, регулятор кислотности молочная кислота, отруби пшеничные, ферментные препараты, аскорбиновая кислота.

Условия и срок хранения

Хранить в сухом, чистом, хорошо вентилируемом, не зараженном вредителями хлебных запасов помещении при температуре от 5 до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % в течение 9 месяцев.

Упаковка

Многослойные бумажные мешки с вкладышем из полимерного материала массой 5 и 25 кг.

Преимущества

Использование смеси позволяет вырабатывать широкий ассортимент изделий, обогащенных различными видами зерновых продуктов – семенами красной киноа, тыквы, кунжута, ядрами подсолнечника, овсяными и картофельными хлопьями; богатый зерновой состав смеси в сочетании с солодовыми продуктами обеспечивает яркие и насыщенные вкусоароматические характеристики, а также оригинальную текстуру мякиша; современный комплекс ферментных препаратов гарантирует высокую технологичность производства; готовые изделия имеют хороший объем, влажный, сочный мякиш и длительное время сохраняют свежесть.

Рецептура

Наименование сырья	Количество сырья
Мука пшеничная высшего сорта, кг	50,0
КИНОА МИКС РУС, кг	50,0
Соль, кг	1,7
Дрожжи прессованные, кг	1,5
Вода, л, около	70,0

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста, мин	10 + 5
Температура теста после замеса, °С	24
Продолжительность брожения теста, мин	30
Форма изделий	разнообразная
Масса тестовой заготовки, кг	0,05 – 0,5
Продолжительность окончательной расстойки, мин	45
Температура выпечки, ˚С	235 – 210 ºС пар 1,5 л
Продолжительность выпечки, мин	12 – 37 мин

Примечание

Количество воды может меняться в зависимости от качества используемого сырья.

Технологические параметры приготовления хлебобулочных изделий могут меняться в зависимости от используемого оборудования.

КОРНМАЛЬТ

Производитель: ИРЕКС ТРИЭР (Россия)

Применение

Смесь для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий с цельнозерновой пшеничной и ржаной мукой, семенами подсолнечника, льна и овсяными хлопьями.

Дозировка

До 50 % от массы муки.

Состав

Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, мука пшеничная цельнозерновая, ядро подсолнечного семени, семена льна масличного, хлопья овсяные, мука ржаная набухающая, глютен пшеничный, соль пищевая, крупа ячменная ячневая, мука ржаная хлебопекарная обдирная, мука ржаная цельнозерновая, мука пшеничная солодовая обжаренная, ферментные препараты, аскорбиновая кислота.

Условия и срок хранения

Хранить в сухом, чистом, хорошо вентилируемом, не зараженном вредителями хлебных запасов помещении при температуре от 5 до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 70 % в течение 9 месяцев.

Упаковка

Многослойные бумажные мешки с вкладышем из полимерного материала массой 5 и 25 кг.

Преимущества

Использование смеси позволяет вырабатывать широкий ассортимент изделий, обогащенных различными видами зерновых продуктов – пшеничной цельнозерновой мукой, семенами льна, ядрами подсолнечника, овсяными хлопьями. Богатый зерновой состав смеси в сочетании с солодовыми продуктами обеспечивает яркие и насыщенные вкусоароматические характеристики, а современный комплекс ферментных препаратов гарантирует высокую технологичность производства. Готовые изделия имеют хороший объем и длительное время сохраняют свежесть.

Рецептура

Наименование сырья	Количество сырья
Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, кг	50,00
КОРНМАЛЬТ, кг	50,00
Дрожжи прессованные, кг	2,50
Вода, л, около	58,00 – 60,00

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста, мин	4 + 6
Температура теста после замеса, °С	24 – 26
Продолжительность брожения теста, мин	15 – 20
Форма изделий	разнообразная
Масса тестовой заготовки, кг	0,55
Продолжительность окончательной расстойки, мин	50 – 60
Температура выпечки, °С	230 - 210 °С , пар 1,5 л
Продолжительность выпечки, мин	33 мин

КУКУРУЗА МИКС

Производитель: ИРЕКС ТРИЭР (Россия)

Применение Смесь для хлебобулочных изделий с кукурузной крупой и экструдированной кукурузной крупкой.

Дозировка 30 – 50 %.

Состав Текстурат кукурузный, мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, крупа кукурузная, глютен пшеничный (клейковина), соль, эмульгатор, стабилизаторы, аскорбиновая кислота, ферментные препараты.

Условия и срок хранения Хранить в сухом, чистом, хорошо вентилируемом, не зараженном вредителями хлебных запасов помещении при температуре от 5 до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % в течение 9 месяцев.

Упаковка Многослойные бумажные мешки с вкладышем из полимерного материала массой 5 и 25 кг.

Преимущества Кукурузная крупа и кукурузный текстурат, входящие в состав смеси, являются ценными питательными продуктами, богатыми витаминами B1, B2, PP, каротином; изделия с использованием смеси имеют приятный сладковатый вкус, кукурузный аромат и легко усваиваются организмом; оригинальный состав смеси позволяет производить изделия типа крекеров и печенья.

Рецептура

Наименование сырья	Количество сырья	
	«Кукурузные»	«Рустика»
Мука пшеничная высшего или первого сорта, кг	50,00	50,00
КУКУРУЗА МИКС, кг	50,00	50,00
Дрожжи прессованные хлебопекарные, кг	2,00	2,00
Вода, л (около)	50,00 – 52,00	64,00 – 66,00

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста, мин	3 + 7	5 + 7
Температура теста после замеса, °С	26 – 28	25 – 27
Продолжительность отлежки теста, мин	15 – 20	30
Масса тестовой заготовки, кг	0,40 – 0,50	0,95
Форма изделий	формовые, подовые	подовые, округлые, раскатанные в лепешку Ø 30 см
Продолжительность окончательной расстойки, мин	40 – 60	35 – 45 + 10 в условиях цеха
Температура выпечки, °С	230 – 190	220 – 210, пар перед посадкой в печь
Продолжительность выпечки, мин	25 – 35	25

Примечание

«Рустика» После брожения тесто разделить на куски, округлить и отправить на предварительную расстойку, затем раскатать до диаметра 30 см, придавить края, отступая от края тестовой заготовки 1,5 – 2 см, и обвалять с двух сторон в смеси муки и КУКУРУЗЫ МИКС в соотношении 1:1.

После этого положить тестовые заготовки на посадчик или на лист и отправить на расстойку. Через 35 – 45 мин расстойки достать тестовые заготовки, снова придавить края тестовых заготовок и сделать наколы. Затем тестовые заготовки должны 10 мин постоять в условиях цеха.

Перед посадкой в печь дать пар в печной камере, загрузить изделия и выпекать.

Количество воды может меняться в зависимости от качества используемого сырья.

Технологические параметры приготовления хлебобулочных изделий могут меняться в зависимости от используемого оборудования.

МАЙСМАКС

Производитель: ИРЕКС ТРИЭР (Россия)

Применение Смесь для хлебобулочных изделий, богатых различными кукурузными продуктами, а также семенами подсолнечника.

Дозировка 10 – 40 %.

Состав Текстурат кукурузный, мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, продукт экструзионной технологии «Кукуруза воздушная» (крупа кукурузная, мука пшеничная, сахар, соль), ядро подсолнечника, глютен пшеничный (клейковина), крупа кукурузная, пряности и приправы (в т. ч. сухая горчица), эмульгатор, стабилизаторы, аскорбиновая кислота, ферментные препараты.

Условия и срок хранения Хранить в сухом, чистом, хорошо вентилируемом, не зараженном вредителями хлебных запасов помещении при температуре от 5 до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % в течение 12 месяцев.

Упаковка Многослойные бумажные мешки с вкладышем из полимерного материала массой 5 и 25 кг.

Преимущества Различные кукурузные продукты, входящие в состав смеси, придают получаемым изделиям насыщенный кукурузный вкус и аромат, а оригинальный букет специй обеспечивает яркую вкусовую палитру, а также приятный желтоватый оттенок мякиша.

Рецептура

Наименование сырья	Количество сырья			
	«Дачные»	«Дачные» с семенами тыквы	«Хорватские»	«Кукурузные особые»
Мука пшеничная высшего или первого сорта, кг	70,00	70,00	60,00	65,00
МАЙСМАКС, кг	18,00	18,00	40,00	35,00
ФИТНЕС МИКС, кг	12,00	12,00	-	-
МАЙСМАКС (на отделку), кг	-	-	-	5,00
ПАНИФАРИН, кг	-	-	-	1,00
Дрожжи прессованные хлебопекарные, кг	3,00	3,00	3,00	2,50
Соль, кг	2,00	2,00	2,00	2,00
Сыр (на отделку), кг	-	-	-	10,00
Семена тыквы, кг	-	5,00	-	-
Вода (+55 °С), л (около)	54,00 – 55,00	54,00 – 55,00	58,00	50,00 – 52,00

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста, мин	4 + 7	4 + 7	4 + 6	4 + 6
Температура теста после замеса, °С	26 – 28	26 – 28	26 – 28	26 – 28
Продолжительность отлежки теста, мин	23 – 30	20 – 30	15 – 20	15 – 20
Масса тестовой заготовки, кг	0,45	0,45	0,40 – 0,60	0,40 – 0,50
Форма изделий	продолговато-овальные		подовая	формовые, подовые
Продолжительность окончательной расстойки, мин	40 – 60	40 – 60	50 – 70	40 – 60
Температура выпечки, °С	220 – 190	220 – 190	230 – 200	230 – 190
Продолжительность выпечки, мин	25 – 28	25 – 28	24 – 30	25 – 35

Примечание

«Дачные» / «Дачные» с семенами тыквы — Перед замесом ФИТНЕС МИКС и МАЙСМАКС заливают водой 40 – 50 °С в соотношении 1:1 и оставляют на 2 – 3 часа для набухания.

«Хорватские» — Поверхность тестовых заготовок можно отделать сыром, кукурузными шариками или кунжутом.

Количество воды может меняться в зависимости от качества используемого сырья.

Технологические параметры приготовления хлебобулочных изделий могут меняться в зависимости от используемого оборудования.

МАЛЬТ МИКС

Производитель: ИРЕКС ТРИЭР (Россия)

Применение

Смесь для хлебобулочных изделий с ярко выраженным солодовым вкусом и ароматом с кукурузными хлопьями, семенами льна и подсолнечника.

Дозировка

До 25 %.

Состав

Хлопья кукурузные без сахара дробленые, солод ржаной сухой ферментированный размолотый, семена льна масличного, ядро семян подсолнечника, крупа пшено шлифованное высшего сорта, сахар, глютен пшеничный, крупка соевая микронизированная, мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, мука пшеничная набухающая, экстракт ячменный солодовый, эмульгатор, носитель, ферментные препараты, антиокислитель.

Условия и срок хранения

Хранить в сухом, чистом, хорошо вентилируемом, не зараженном вредителями хлебных запасов помещении при температуре от 5 до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 70 % в течение 9 месяцев.

Упаковка

Многослойные бумажные мешки с вкладышем из полимерного материала массой 5 и 25 кг.

Преимущества

Позволяет быстро и просто произвести вкусные хлебобулочные изделия, насыщенные зерновыми и солодовыми продуктами; обеспечивает высокую технологичность теста, хорошо обрабатываемого как вручную, так и на автоматизированных линиях; готовые изделия обладают хорошим объемом, ярким солодовым ароматом, насыщенным вкусом за счет зерновых и масличных культур, входящих в состав, легкой пикантной солодовой горчинкой, а также богатым мякишем с красивым карамельным цветом; готовые изделия длительное время сохраняют свои потребительские характеристики и свежесть.

Рецептура

Наименование сырья	Количество сырья
Мука пшеничная хлебопекарная высшего или первого сорта, кг	75,00
МАЛЬТ МИКС, кг	25,00
Дрожжи прессованные, кг	3,00
Соль, кг	1,80
Вода, л (около)	58,00

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста, мин	4 + 7
Температура теста после замеса, °С	26 – 28
Продолжительность брожения теста, мин	15 – 20
Форма изделий	подовая
Масса тестовой заготовки, кг	0,45
Продолжительность окончательной расстойки, мин	60 – 70
Температура выпечки, °С	220 – 210
Продолжительность выпечки, мин	30

Примечание

Перед окончательной расстойкой поверхность тестовых заготовок можно украсить смесями ПОСИП или аналогичным сырьем.

Температурный режим, продолжительность расстойки и выпечки могут изменяться в зависимости от типа, конструктивных особенностей оборудования и условий его эксплуатации.

НОРДБРЭД ЭКСТРА

Производитель: ИРЕКС ТРИЭР (Россия)

Применение Смесь для производства хлеба и хлебобулочных изделий, обогащенных семенами подсолнечника, с выраженным солодовым вкусом и ароматом.

Дозировка до 40 %.

Состав Ядро семян подсолнечника, солод сухой ржаной ферментированный, мука ржаная хлебопекарная обдирная, соль, мука пшеничная солодовая обжаренная, отруби пшеничные, экстракт ячменный солодовый, ферменты.

Условия и срок хранения Хранить в сухом, чистом, хорошо вентилируемом, не зараженном вредителями хлебных запасов помещении при температуре от 5 до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % в течение 8 месяцев.

Упаковка Многослойные бумажные мешки с вкладышем из полимерного материала массой 5 и 25 кг.

Преимущества Готовые изделия обладают ярким вкусом и ароматом солода, насыщенным темным цветом мякиша, содержат большое количество семян подсолнечника; семена подсолнечника обогащают хлебобулочные изделия полезными жирами, витаминами и клетчаткой; смесь легко интегрируется в производственные процессы, обеспечивая стабильное качество выпечки и минимизируя затраты на сырье и подготовку.

Рецептура

Наименование сырья	Количество сырья
	«Ржаное солнце»
Мука пшеничная высшего или первого сорта, кг	18,00
Мука ржаная обдирная, кг	44,00
НОРДБРЭД ЭКСТРА, кг	38,00
АГРАМ ТЕМНЫЙ, кг	0,70
АСТРИ АРОМАМАЛЬТ, кг	2,00
СИРОП САХАРНЫЙ АСТРИ, кг	5,00
Дрожжи прессованные хлебопекарные, кг	2,50
Вода, л (около)	67,00

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста, мин	6 + 4
Температура теста после замеса, °С	27 – 28
Продолжительность отлежки теста, мин	25 – 30
Масса тестовой заготовки, кг	0,70
Форма изделий	Формовые
Продолжительность окончательной расстойки, мин	60
Температура выпечки, °С	220 – 190
Продолжительность выпечки, мин	35 – 40

ОВОЩНАЯ МИКС

Производитель: ИРЕКС ТРИЭР (Россия)

Применение Смесь для хлебобулочных изделий с добавлением сушеных овощей (свекла, томаты, морковь, лук, чеснок), овсяных хлопьев, семян льна, солодовых продуктов и пряностей.

Дозировка До 35 %.

Состав Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, хлопья овсяные, семена льна масличного, свекла сушеная, томаты сушеные хлопья, морковь сушеная, томатный порошок, мука ячменная солодовая, лук сушеный, пряности и приправы, антиокислитель, соль, ферментные препараты, чеснок сушеный.

Условия и срок хранения Хранить в сухом, чистом, хорошо вентилируемом, не зараженном вредителями хлебных запасов помещении при температуре от 5 до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 70 % в течение 10 месяцев.

Упаковка Многослойные бумажные мешки с вкладышем из полимерного материала массой 5 и 25 кг.

Преимущества Использование смеси позволяет быстро и просто произвести широкий ассортимент хлебобулочных изделий, обогащенных различными продуктами переработки овощей; изделия на основе смеси содержат в своем составе овощные продукты – сушеную свеклу и морковь, томатные хлопья и порошок, сушеный лук, различные пряности и приправы, что обеспечивает не только насыщенный вкус и аромат готовых изделий, но соответствует современному тренду здорового и сбалансированного питания; в состав смеси входит только один компонент с индексом «Е».

Рецептура

Наименование сырья	Количество сырья
Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, кг	75,00
ОВОЩНАЯ МИКС, кг	25,00
ИРЕКСОЛ СОФТ, кг	1,50
Дрожжи прессованные, кг	3,00
Дрожжи прессованные, кг	3,00
Масло растительное, кг	1,80
Вода, л (около)	60,00

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста, мин	5 + 7
Температура теста после замеса, °С	27 – 28
Продолжительность брожения теста, мин	15
Форма изделий	округлая, продолговато-овальная
Масса тестовой заготовки, кг	0,55
Продолжительность окончательной расстойки, мин	50 – 60
Температура выпечки, ˚С	230 – 210, пар 1,4 л
Продолжительность выпечки, мин	около 30

Примечание Смесь ОВОЩНАЯ вносят непосредственно в замес, либо предварительно замачивают. Замачивают смесь водой с температурой 45 – 50 °С в соотношении 1:1 в течение 2 – 2,5 часов. При этом количество воды на замочку необходимо вычесть из общего количества воды на замес.

Возможна замена улучшителя хлебопекарного ИРЕКСОЛ СОФТ на другой улучшитель производства ИРЕКС в соответствии с рекомендациями по его использованию.

Количество воды, идущее на замес теста, рассчитывают с учетом получения изделия установленной влажности.

Технологические параметры приготовления хлебобулочных изделий могут меняться в зависимости от используемого оборудования.

ПИА-ДО-МИКС

Производитель: ИРЕКС ТРИЭР (Россия)

Применение Смесь для хлебобулочных изделий с пряными травами (орегано, майоран, базилик, розмарин) и сушеными овощами (лук, паприка, чеснок, томаты).

Дозировка До 25 %.

Состав Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, декстроза, закваска пшеничная сухая, пряные травы (орегано, майоран, базилик, розмарин), глютен пшеничный, масло пальмовое гидрогенизированное рафинированное дезодорированное, мука пшеничная солодовая, лук сушеный, паприка сушеная, чеснок сушеный, эмульгатор, стабилизатор, аскорбиновая кислота, препараты ферментные, соль, порошок томатный.

Условия и срок хранения Хранить в сухом, чистом, хорошо вентилируемом, не зараженном вредителями хлебных запасов помещении при температуре от 5 до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % в течение 9 месяцев.

Упаковка Многослойные бумажные мешки с вкладышами из полимерного материала массой 5 и 25 кг.

Преимущества Овощные добавки, такие как сушеный лук, паприка и чеснок, в сочетании с букетом средиземноморских специй, входящих в состав смеси, позволяют выпускать широкий ассортимент ароматных и вкусных изделий, таких как хлеб, фокачча, чиабатта, пита и многих других, а также основ для пиццы, различных снековых изделий и даже пикантных крекеров и печенья.

Рецептура

Наименование сырья	Количество сырья	
	Изделия хлебобулочные «Пряные»	
	Рецептура 1	Рецептура 2
Мука пшеничная высшего или первого сорта, кг	80,00	75,00
ПИА-ДО-МИКС, кг	20,00	25,00
Дрожжи прессованные хлебопекарные, кг	3,00	3,00
Соль, кг	0,80	0,50
Масло растительное, кг	3,00	3,00
Вода, л (около)	53,00	53,00

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста, мин	4 + 6
Температура теста после замеса, °С	27 – 29
Продолжительность отлежки теста, мин	15 – 20
Масса тестовой заготовки, кг	0,50
Форма изделий	-
Продолжительность окончательной расстойки, мин	40 – 50
Температура выпечки, °С	220 – 210
Продолжительность выпечки, мин	30 – 35

Примечание Количество воды может меняться в зависимости от качества используемого сырья.

Технологические параметры приготовления хлебобулочных изделий могут меняться в зависимости от используемого оборудования.

ПИА-ДО-МИКС

Производитель: ИРЕКС ТРИЭР (Россия)

Наименование сырья	Количество сырья			
	«Фокачча»	«Чиабатта пикантная»	Изделия «Мексиканские»	Изделия слоеные «Пряные»
Мука пшеничная высшего или первого сорта, кг	70,00	80,00	72,00	80,00
БОН БАГЕТ, кг	-	-	10,00	-
МАЛЬТ БРЭД, кг	-	7,00	-	-
ЧИАБАТТА, кг	20,00	10,00	-	-
ПИА-ДО МИКС, кг	10,00	3,00	-	20,00
ФАВОРИТ, кг	-	-	-	1,00
Замоченная смесь, кг	-	-	38,00	-
Дрожжи прессованные, кг	2,00	2,00	3,50	6,00
Соль, кг	1,60	2,20	0,60	1,20
Масло растительное/оливковое (для фокаччи), кг	5,00	-	9,00	-
Маргарин, кг	-	-	-	5,00
Маргарин на слоение, кг	-	-	-	30,00
Вода / лед, л (около)	по расчету	80,00	24,00 / 20,00	50,00
Замачивание				
ИРЕКС ПУМПЕРНИКЕЛ, кг	-	-	10,00	-
ФИТНЕС МИКС ОВСЯНАЯ, кг	-	-	5,00	-
ПИА-ДО МИКС, кг	-	-	3,00	-
Вода (t = 30 °С), л	-	-	20,00	-

Параметры технологического процесса

Время замачивания, мин	-	-	60	-
Продолжительность замеса теста, мин	5 + 7	4 + 12	2 + 7	3 + 3
Температура теста после замеса, °С	24 – 26	24 – 26	25 – 26	18 – 20
Продолжительность отлежки теста, мин	30	60 – 90	10	15 – 30 между слоением и после него
Форма изделий	подовые	подовые	булочки / панини / мини-багет	круассан
Масса тестовой заготовки, кг	0,20 – 0,30	0,20 – 0,30	0,075 / 0,120 – 0,160 / 0,160	0,04 – 0,06
Слоение	-	-	-	2×4 > 16 слоев / 3×3×3 > 27 слоев
Продолжительность окончательной расстойки, мин	50 – 60	20 – 40	50 – 60	60 – 90
Температура выпечки, °С	230 – 200 с подачей пара	230 – 200 с подачей пара	210 – 200, с подачей пара	210, с подачей пара
Пар, л	-	-	2,60 – 2,80	-
Продолжительность выпечки, мин	20 – 25	25 – 30	12 – 16	16

Примечание

«Фокачча»
1. Рекомендуется использовать пшеничную муку, вырабатываемую по ГОСТу.
2. Разделку проводят осторожно, без нарушения структуры теста, с использованием на подпыл 6 – 10 % муки.
3. Для получения характерной структуры пористости мякиша готовых изделий выпечку рекомендуется проводить в этажных печах.

«Чиабатта пикантная»
1. Разделку проводят осторожно, без нарушения структуры теста, с использованием на подпыл 6 – 10 % муки.
2. Для получения характерной структуры пористости мякиша готовых изделий выпечку рекомендуется проводить в этажных печах.

Изделия «Мексиканские»
1. Поверхность тестовых заготовок увлажнить и посыпать кунжутом.
2. Для изделий «панини»: после отлежки тесто раскатать до желаемого размера, нарезать, сделать наколы, увлажнить и посыпать кунжутом.

ПИА-ДО-МИКС

Производитель: ИРЕКС ТРИЭР (Россия)

Наименование сырья	Количество сырья		
	Основа для пиццы «Пряная»	Пицца «Пикантная» на светлом тесте	Пицца «Пикантная» на темном тесте
Мука пшеничная высшего сорта, кг	80,00	77,00	80,00
ЧИАБАТТА, кг	-	20,00	10,00
МАЛЬТ БРЭД, кг	-	-	7,00
ПИА-ДО МИКС, кг	20,00	3,00	3,00
ПАСТА СОЛОДОВАЯ, кг	1,00	-	-
Дрожжи прессованные, кг	2,50	2,00	2,00
Соль, кг	-	2,00	2,00
Сахар, кг	2,00	-	-
Масло растительное, кг	8,00	5,00	5,00
Вода, л (около)	50,00	70,00 – 75,00	70,00 – 75,00

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста, мин	4 + 4	4 + 12	4 + 12
Температура теста после замеса, °С	23 – 24	23 – 24	23 – 24
Продолжительность отлежки теста, мин	-	60 – 90	60 – 90
Продолжительность предварительной расстойки теста в холодильнике при t = 5 °С, мин	45 – 50	-	-
Масса тестовой заготовки, кг	0,40	0,32	0,32
Форма изделий	-	подовые	подовые
Толщина тестовой заготовки, мм	3,00 – 2,50	-	-
Температура выпечки, °С	240 – 230	240 – 230	240 – 230
Пар, л	0,50	-	-
Продолжительность выпечки, мин	15 – 16	15 – 16	15 – 16

Примечание

Основа для пиццы «Пряная»

1. Подготовленную основу для пиццы смажьте томатным соусом, выложите немного тертого сыра, далее выложите салями и оставшийся сыр.
2. Сбрызните оливковым маслом и выпекайте примерно 15 – 16 мин при температуре 240 – 230 °С до появления румяной корочки. Украсьте пиццу листиками свежего базилика.

Пицца «Пикантная» на светлом тесте / темном тесте

1. Рекомендуется использовать пшеничную муку, вырабатываемую по ГОСТу.
2. Разделку необходимо проводить осторожно, без нарушения структуры теста, с использованием на подпыл 6 – 10 % муки или слэп (смесь манки и пшеничной муки в соотношении 50:50).
3. Придать тестовой заготовке форму лепешки, после чего растянуть ее от центра к краям и сформировать диск, толщина которого не должна превышать 0,3 см в центре и 1 – 2 см по краям, диаметр не более 30 см (для тестовой заготовки 0,32 см).
4. Наколоть центральную часть пиццы валиком-ежиком и нанести соус. При необходимости добавить дополнительные ингредиенты для начинки.
5. Для получения характерной структуры пористости мякиша готовых изделий рекомендуется проводить выпечку в этажных печах.

Количество воды может меняться в зависимости от качества используемого сырья.

Технологические параметры приготовления хлебобулочных изделий могут меняться в зависимости от используемого оборудования.

ПИЦЦА РОМА КОНЦЕНТРАТ

Производитель: ИРЕКС ТРИЭР (Россия)

Применение Концентрат для основы для пиццы (в т. ч. римской), фокаччи, лепешек, питы и других хлебобулочных изделий с характерной крупной пористостью.

Дозировка От 5 – 10 % от массы муки.

Состав Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, закваска сухая пшеничная, глютен пшеничный, мука соевая дезодорированная, декстроза, лактоза, мука пшеничная солодовая, антиокислитель, ферменты.

Условия и срок хранения Хранить в сухом, чистом, хорошо вентилируемом, не зараженном вредителями хлебных запасов помещении при температуре от 5 до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 70 % в течение 10 месяцев.

Упаковка Многослойные бумажные мешки с вкладышем из полимерного материала массой 5 и 25 кг.

Преимущества Простое приготовление стабильного и технологичного теста, легко обрабатываемого вручную и механически. За счет специально подобранных компонентов смеси тесто обладает хорошими упруго-пластичными свойствами и водопоглотительной способностью, легко раскатывается и формуется, не рвется и не сжимается. Готовые изделия обладают крупной неравномерной пористостью, приятным цветом мякиша, выраженным вкусом и ароматом, хрустящей корочкой, рустикальным внешним видом, длительное время сохраняют свежесть. Смесь идеально подходит для приготовления основы для пиццы прямым способом тестоприготовления, также может быть использована в технологиях холодного брожения и замораживания. В состав смеси входит только один ингредиент с индексом Е (аскорбиновая кислота). Экономичная дозировка продукта в сочетании с технологичностью идеально подходят для индустриальных предприятий.

Рецептура

Наименование сырья	Количество сырья
	Изделия пшеничные «Основа для пиццы»
Мука пшеничная высшего сорта, кг	90,00
ПИЦЦА РОМА КОНЦЕНТРАТ, кг	10,00
Масло растительное, кг	5,00
Дрожжи прессованные, кг	2,00
Соль, кг	2,00
Вода, л (около)	70,00

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста, мин	4 + 15
Температура теста после замеса, °С	27 – 29
Ориентировочный размер тестовых заготовок при разделке, см	ø 26 – 28, высота 0,3 – 0,4
Масса тестовой заготовки, кг	0,2 – 0,25
Форма изделий	лепёшка круглая, продолговато-овальная, разнообразная, подовые
Продолжительность брожения сформованных округлых тестовых заготовок в ёмкости для брожения смазанной растительным маслом, мин	80 – 90
Продолжительность окончательной расстойки, мин	40 – 60
Температура выпечки, °С	верх 280 °С, низ 260 °С, без пара, непосредственно на поде печи
Продолжительность выпечки, мин	5 – 6

ПИЦЦА РОМА КОНЦЕНТРАТ

Производитель: ИРЕКС ТРИЭР (Россия)

Примечание

Перед посадкой в печь возможно: наносить наколы, надрезы, насечки, равномерно раскатывать тестовую заготовку до желаемого размера, смазывать поверхность различными растительными маслами или соусом, наносить начинку.

Возможно снижение дозировки смеси до 5 % с одновременным добавлением муки пшеничной высшего сорта, при этом необходимо скорректировать количество воды на замес.

Возможна замена масла растительного подсолнечного на другие растительные масла (оливковое, кукурузное, льняное, кунжутное и т. д).

Возможно уменьшение количества прессованных дрожжей с увеличением времени брожения.

Возможно изменение дозировки соли в меньшую или большую сторону в зависимости от рецептуры начинки.

Разделку тестовых заготовок можно производить с использованием семолины (муки крупного помола), крупки из твёрдых сортов пшеницы или крупы манной и т.д.

Возможно использование технологии замедления брожения, заморозки сформованных тестовых заготовок.

Вес и размер тестовой заготовки может меняться;

Расстойку сформованных тестовых заготовок можно проводить в условиях цеха с учётом времени нанесения начинки.

Температурный режим, продолжительность расстойки и выпечки могут меняться в зависимости от типа, конструктивных особенностей оборудования и условий его эксплуатации.

Все ориентировочные параметры технологического процесса описаны для изделий «основа для пиццы» без учёта начинки.

ПИЦЦА РОМА МИКС

Производитель: ИРЕКС ТРИЭР (Россия)

Применение

Смесь из специальной муки для основы для пиццы (в т.ч. римской), фокаччи, лепешек, питы и других хлебобулочных изделий с характерной крупной пористостью.

Дозировка

100 %.

Состав

Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта (специальная), закваска сухая пшеничная, глютен пшеничный, мука соевая дезодорированная, мука пшеничная солодовая, декстроза, лактоза, антиокислитель, ферментные препараты.

Условия и срок хранения

Хранить в сухом, чистом, хорошо вентилируемом, не зараженном вредителями хлебных запасов помещении при температуре от 5 до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 70 % в течение 10 месяцев.

Упаковка

Многослойные бумажные мешки с вкладышем из полимерного материала массой 5 и 25 кг.

Преимущества

Простое приготовление стабильного и технологичного теста, легко обрабатываемого вручную и механически. За счет специально подобранных компонентов смеси тесто обладает хорошими упруго-пластичными свойствами и водопоглотительной способностью, легко раскатывается и формуется, не рвется и не сжимается. Готовые изделия обладают крупной неравномерной пористостью, приятным цветом мякиша, выраженным вкусом и ароматом, хрустящей корочкой, рустикальным внешним видом, длительное время сохраняют свежесть. Смесь идеально подходит для приготовления основы для пиццы прямым способом тестоприготовления, также может быть использована в технологиях холодного брожения и замораживания. В состав смеси входит только один ингредиент с индексом Е (аскорбиновая кислота).

100%-ая дозировка обеспечивает стабильное качество готовых изделий. За счет содержания специальной муки в составе смеси обеспечивается особенная текстура мякиша основы пиццы и необходимая структура теста.

Рецептура

Наименование сырья	Количество сырья
	Изделия пшеничные «Основа для пиццы»
ПИЦЦА РОМА МИКС, кг	100,00
Масло растительное, кг	5,00
Дрожжи прессованные, кг	2,00
Соль, кг	2,00
Вода, л (около)	70,00

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста, мин	4 + 15
Температура теста после замеса, °С	27 – 29
Ориентировочный размер тестовых заготовок при разделке, см	ø 26 – 28, высота 0,3 – 0,4
Масса тестовой заготовки, кг	0,2 – 0,25
Форма изделий	лепёшка круглая, продолговато-овальная, разнообразная, подовые
Продолжительность брожения сформованных округлых тестовых заготовок в ёмкости для брожения смазанной растительным маслом, мин	80 – 90
Продолжительность окончательной расстойки, мин	40 – 60
Температура выпечки, °С	верх 280 °С, низ 260 °С, без пара, непосредственно на поде печи
Продолжительность выпечки, мин	5 - 6

ПИЦЦА РОМА МИКС

Производитель: ИРЕКС ТРИЭР (Россия)

Примечание

Перед посадкой в печь возможно: наносить наколы, надрезы, насечки, равномерно раскатывать тестовую заготовку до желаемого размера, смазывать поверхность различными растительными маслами или соусом, наносить начинку.

Возможно снижение дозировки смеси до 5 % с одновременным добавлением муки пшеничной высшего сорта, при этом необходимо скорректировать количество воды на замес.

Возможна замена масла растительного подсолнечного на другие растительные масла (оливковое, кукурузное, льняное, кунжутное и т. д).

Возможно уменьшение количества прессованных дрожжей с увеличением времени брожения.

Возможно изменение дозировки соли в меньшую или большую сторону в зависимости от рецептуры начинки.

Разделку тестовых заготовок можно производить с использованием семолины (муки крупного помола), крупки из твёрдых сортов пшеницы или крупы манной и т.д.

Возможно использование технологии замедления брожения, заморозки сформованных тестовых заготовок.

Вес и размер тестовой заготовки может меняться;

Расстойку сформованных тестовых заготовок можно проводить в условиях цеха с учётом времени нанесения начинки.

Температурный режим, продолжительность расстойки и выпечки могут меняться в зависимости от типа, конструктивных особенностей оборудования и условий его эксплуатации.

Все ориентировочные параметры технологического процесса описаны для изделий «основа для пиццы» без учёта начинки.

ПШЕНИЧНАЯ

Производитель: ИРЕКС ТРИЭР (Россия)

Применение

Смесь для широкого ассортимента пшеничных хлебобулочных изделий: батонов, формовых изделий, булочек, багетов.

Дозировка

100 %.

Состав

Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, соль, закваска пшеничная сухая, загуститель, мука пшеничная набухающая, регуляторы кислотности,
антиокислитель, препараты ферментные, декстроза, эмульгатор и др.

Условия и срок хранения

Хранить в сухом, чистом, хорошо вентилируемом, не зараженном вредителями хлебных запасов помещении при температуре от 5 до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % в течение 12 месяцев.

Упаковка

Многослойные бумажные мешки с вкладышем из полимерного материала массой 15 кг.

Преимущества

Использование смеси позволяет быстро и просто произвести хлебобулочные изделия по ускоренной технологии; удобная дозировка смеси позволяет минимизировать влияние человеческого фактора на производственный процесс и получаемый результат; готовые изделия отличаются тонкой хрустящей корочкой, равномерной мелкопористой структурой мякиша и способны длительное время сохранять свежесть при соблюдении условий хранения.

Рецептура

Наименование сырья	Количество сырья
	«Заокские»
ПШЕНИЧНАЯ, кг	100,00
Дрожжи прессованные хлебопекарные, кг	3,00
Вода, л (около)	58,00

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста, мин	5 + 8
Температура теста после замеса, °С	26 – 28
Продолжительность отлежки теста, мин	15 – 20
Масса тестовой заготовки, кг	0,3 – 0,6
Форма изделий	разнообразная
Продолжительность окончательной расстойки, мин	60 – 90
Температура выпечки, °С	230 – 190 с подачей пара
Продолжительность выпечки, мин	25 – 35

Примечание

Количество воды может меняться в зависимости от качества используемого сырья.

Технологические параметры приготовления хлебобулочных изделий могут меняться в зависимости от используемого оборудования.

РЖАНАЯ ЗАВАРНАЯ

Производитель: ИРЕКС ТРИЭР (Россия)

Применение Смесь для темных ржаных заварных сортов хлебобулочных изделий с высоким содержанием семян подсолнечника и солодовыми продуктами.

Дозировка 100 %.

Состав Мука ржаная хлебопекарная обдирная, ядро семян подсолнечника, мука ржаная набухающая, глютен пшеничный, сахар белый кристаллический, солод сухой ржаной ферментированный, соль пищевая, мука пшеничная солодовая обжаренная, загуститель, эмульгатор, регулятор кислотности, аскорбиновая кислота, ферментные препараты.

Условия и срок хранения Хранить в сухом, чистом, хорошо вентилируемом, не зараженном вредителями хлебных запасов помещении при температуре от 5 до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 70 % в течение 9 месяцев.

Упаковка Многослойные бумажные мешки с вкладышем из полимерного материала массой 10 кг.

Преимущества Использование смеси позволяет быстро и просто получить настоящий ржаной хлеб, исключая стадию приготовления заварки; тесто на ее основе стабильно и технологично; удобная упаковка смеси — бумажные мешки 10 кг, это позволяет оптимизировать складские площади и особенно важно для небольших пекарен; изделия с использованием смеси РЖАНАЯ ЗАВАРНАЯ характеризуются мелкопористым мякишем, насыщенным солодовым вкусом и ароматом, что ценится современным потребителем; подсолнечник в составе смеси обеспечивает богатую гамму вкуса, а также повышенную питательную ценность готовых изделий.

Рецептура

Наименование сырья	Количество сырья		
	Изделия подовые	Изделия мелкоштучные	Изделия формовые
РЖАНАЯ ЗАВАРНАЯ, кг	100,00	100,00	100,00
Дрожжи прессованные хлебопекарные, кг	2,00	2,50	1,50
Вода, л (около)	57,00 – 65,00	55,00 – 65,00	62,00 – 70,00

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста, мин	9 + 2	9 + 2	11, на медленной скорости
Температура теста после замеса, °С	27 – 29		
Продолжительность отлежки теста, мин	20		30
Масса тестовой заготовки, кг	0,5 – 0,8	0,06 – 0,12	0,6 – 0,65
Форма изделий	продолговато-овальная, округлая	округлая, разнообразная	соответствующая форме, в которой производилась выпечка
Продолжительность окончательной расстойки, мин	65 – 75	40 – 50	60 – 75
Температура выпечки, °С			
- ротационная печь	-	230 – 210, пар 1,8 л	210 – 185, пар 1,8 л
- подовая печь	220 – 180, пар 1,5 л		
Продолжительность выпечки, мин	45 – 80	18 – 25	30 – 75

Примечание

1. Допускается в подовых и мелкоштучных изделиях добавление улучшителя хлебопекарного ПАНИФАРИН в количестве до 2 % с увеличением воды на замес теста до 3 % от базовой рецептуры.
2. Количество воды в рецептуре указано ориентировочно.
3. Параметры замеса, расстойки, выпечки могут изменяться в зависимости от особенностей разделочного и печного оборудования.

СОВИТАЛ КОНЦЕНТРАТ

Производитель: ИРЕКС ТРИЭР (Россия)

Применение — Смесь для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий с семенами льна, подсолнечника, кунжутом, пшеничными отрубями, картофельными и овсяными хлопьями, солодовыми продуктами.

Дозировка — До 50 %.

Состав — Мука ржаная обдирная, глютен пшеничный, ядро подсолнечника, мука пшеничная набухающая, семена льна, семена кунжута, крупка пшеничная, мука пшеничная высшего сорта, отруби пшеничные, хлопья картофельные, хлопья овсяные, экстракт ячменный солодовый, мука пшеничная солодовая обжаренная, эмульгаторы, регуляторы кислотности, антиокислитель, ферментные препараты.

Условия и срок хранения — Хранить в сухом, чистом, хорошо вентилируемом, не зараженном вредителями хлебных запасов помещении при температуре от 5 до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % в течение 8 месяцев.

Упаковка — Многослойные бумажные мешки с вкладышем из полимерного материала массой 5 и 25 кг.

Преимущества — Различные зерновые компоненты и масличные культуры, такие как семена льна, кунжут, ядра семян подсолнечника, входящие в состав смеси, обеспечивают высокие питательные свойства полученных изделий, а также сбалансированный состав, богатый различными микро- и макроэлементами, витаминами и минералами; благодаря высокой технологичности смеси можно производить широкий ассортимент различных изделий — хлеб, булочки, батоны, багеты, крекеры, печенье, изделия типа мюсли.

Рецептура

Наименование сырья	Количество сырья				
	«Совитал» плюс	«Полевые овсяные»	«Совитал» спортивный	«Хуторские»	«Совитал» фруктовый
Мука пшеничная высшего или первого сорта, кг	70,00	60,00	50,00	55,00	50,00
Мука ржаная обдирная, кг	-	10,00	20,00	15,00	-
СОВИТАЛ КОНЦЕНТРАТ, кг	30,00	15,00	30,00	25,00	50,00
БОРОДИНО, кг	-	-	-	5,00	-
ФИТНЕС МИКС ОВСЯНАЯ, кг	-	15,00	-	-	-
ПАНИФАРИН, кг	-	1,00	-	2,00	-
РОГЕНКОЛОР, кг	-	-	-	2,00	-
НАТУРАЛЬ, кг	-	0,50	-	-	-
АГРАМ СВЕТЛЫЙ, кг	-	-	0,50	-	-
Дрожжи прессованные хлебопекарные, кг	3,00	2,50	2,50	2,50	5,50
Соль, кг	2,00	2,00	1,80	1,80	1,80
Сахар, кг	-	5,00	-	5,00	4,20
Творог (нежирный), кг	-	-	10,00	-	-
Ядра орехов фундука, кг	-	-	10,00	-	10,00
Подсолнечник, кг	-	-	6,00	-	-
Виноград сушеный, кг	-	-	-	-	25,00
Курага, кг	-	-	-	-	16,70
Чернослив, кг	-	-	-	-	25,00
Мед, кг	-	-	-	-	1,70
Кориандр, кг	-	-	-	1,00	-
Вода, л (около)	63,00 – 65,00	62,00	63,00 – 65,00	60,00 – 62,00	63,00 – 65,00

СОВИТАЛ КОНЦЕНТРАТ

Производитель: ИРЕКС ТРИЭР (Россия)

Параметры технологического процесса

	«Совитал» плюс	«Полевые овсяные»	«Совитал» спортивный	«Хуторские»	«Совитал» фруктовый
Продолжительность замеса теста, мин	4 + 6	4 + 7	3 + 6	4 + 6	3 + 6
Температура теста после замеса, °С	28 – 29	26 – 28	28 – 29	26 – 28	28 – 29
Продолжительность отлежки теста, мин	30 – 40	10 – 20	30 – 40	10	30 – 40
Масса тестовой заготовки, кг	0,50	0,45	0,50 – 0,60	0,35	0,50 – 0,60
Форма изделий	формовые, подовые	подовые	формовые, подовые	подовые	формовые, подовые
Продолжительность окончательной расстойки, мин	40 – 90	50 – 70	40 – 90	40 – 50	50 – 90
Температура выпечки, °С	240 – 210, с паром	230 – 190, с паром	230 – 190, с паром	230 – 200	230 – 190
Продолжительность выпечки, мин	30 – 40	28 – 30	40 – 50	25 – 30	40 – 50

Примечание

Количество воды может меняться в зависимости от качества используемого сырья.

Технологические параметры приготовления хлебобулочных изделий могут меняться в зависимости от используемого оборудования.

Наименование сырья	Количество сырья	
	Изделия слоеные «Совитал»	«Совитал яблочный»
Мука пшеничная высшего или первого сорта, кг	75,00	50,00
Мука ржаная обдирная, кг	-	20,00
СОВИТАЛ КОНЦЕНТРАТ, кг	25,00	30,00
ФАВОРИТ, кг	1,00	-
БРОТЗАУЭР, кг	-	1,50
ПОСИП (на отделку), кг	1,50	-
Дрожжи прессованные хлебопекарные, кг	4,00	1,50
Соль, кг	2,00	1,80
Сахар, кг	-	2,00
Маргарин в тесто, кг	5,00	-
Маргарин на слоение, кг	30,00	-
Яблоки сушеные очищенные нарезанные, кг	-	20,00
Грецкий орех (в конце замеса), кг	-	10,00
Корица по вкусу (в замочку), кг	-	0,25
Кунжут (на отделку), кг	-	6,80
Миндальные лепестки (на отделку), кг	-	1,70
Вода, л (около)	48,00 – 50,00	65,00 – 70,00
Вода для замачивания смеси, л	-	30,00

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста, мин	4 + 4	6 + 4
Температура теста после замеса, °С	20 – 22	27 – 29
Продолжительность отлежки теста, мин	15 – 30	30
Масса тестовой заготовки, кг	-	0,55
Форма изделий	-	формовые
Продолжительность окончательной расстойки, мин	45 – 60	60 – 80
Температура выпечки, °С	230 – 190	230 – 190
Пар, л	1,50	2,40
Продолжительность выпечки, мин	15 – 18	35 – 38

СОВИТАЛ КОНЦЕНТРАТ

Производитель: ИРЕКС ТРИЭР (Россия)

Примечание

Перед окончательной расстойкой поверхность тестовых заготовок можно украсить кунжутом, кориандром, смесью ПОСИП и др.

«Совитал яблочный»

1. Яблоки предварительно замочить в воде в соотношении 1:1,5 на 1 час.
2. Добавить за 2 мин до окончания замеса (медленная скорость).
3. Шибер открывается полностью через 5 мин после начала выпечки.

Примечание

Количество воды может меняться в зависимости от качества используемого сырья.

Технологические параметры приготовления хлебобулочных изделий могут меняться в зависимости от используемого оборудования.

СОЛОДОВАЯ ЗАВАРНАЯ

Производитель: ИРЕКС ТРИЭР (Россия)

Применение Смесь для заварных ржано-пшеничных хлебобулочных изделий с выраженным солодовым вкусом и ароматом.

Дозировка До 20 %.

Состав Мука ржаная набухающая, мука пшеничная набухающая, солод ржаной ферментированный, глютен пшеничный, мука пшеничная солодовая обжаренная, регуляторы кислотности, антиокислитель, ферменты.

Условия и срок хранения Хранить в сухом, чистом, хорошо вентилируемом, не зараженном вредителями хлебных запасов помещении при температуре от 5 до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 70 % в течение 10 месяцев.

Упаковка Многослойные бумажные мешки с вкладышем из полимерного материала массой 5 и 25 кг.

Преимущества Быстрое и простое приготовление теста по ускоренной технологии однофазным способом. Готовые изделия обладают ярким солодовым вкусом и ароматом, хорошим объемом, насыщенным цветом, влажным и эластичным мякишем, характерным для заварных изделий.

Рецептура

Наименование сырья	Количество сырья	
	«Солодовая трапеза»	«Солодовый край»
Мука пшеничная высшего сорта, кг	50,00	80,00
Мука ржаная обдирная, кг	30,00 – 32,00	–
СОЛОДОВАЯ ЗАВАРНАЯ, кг	18,00	20,00
ИРЕКСОЛ СОФТ, кг	–	0,5
Дрожжи прессованные, кг	2,00	2,80
Соль, кг	1,50 – 1,80	1,80
Сахар, кг	5,00	5,00
Тмин молотый, кг	0,4	5,00
Кориандр молотый, кг	–	0,5
Вода, л (около)	70,00 – 71,00	58,00

Параметры технологического процесса		
Продолжительность замеса теста, мин	6 + 4	6 + 4
Температура теста после замеса, °С	28 – 23	26 – 28
Продолжительность отлежки теста, мин	25 – 30	20 – 25
Масса тестовой заготовки, кг	0,95	0,36
Разделка теста	Ручная	Ручная
Форма изделий	Подовый	Багет
Продолжительность окончательной расстойки, мин	55 – 65	45 – 55
Заветривание, мин	–	10 – 15
Температура выпечки, °С	220 – 190, пар 0,96 л	230 – 210, пар 1,2 л
Продолжительность выпечки, мин	55 – 60	25 – 27

Примечание Количество воды на замес рассчитывается с учётом получения изделия установленной влажности и может изменяться в зависимости от влажности и хлебопекарных свойств муки. Массу тестовой заготовки устанавливают по массе готового изделия с учётом величины упёка и усушки на предприятии. Температурный режим, продолжительность расстойки и выпечки могут изменяться в зависимости от типа, конструктивных особенностей оборудования и условий его эксплуатации. Расстойка рекомендуется в формах для расстойки / в багетных листах (для изделий "Солодовый край".

СПОРТИВНАЯ

Производитель: ИРЕКС ТРИЭР (Россия)

Применение

Смесь для хлебобулочных изделий с высоким содержанием семян подсолнечника и льна, соей, пшеничными отрубями и солодовыми продуктами.

Дозировка

До 90 %.

Состав

Ядро подсолнечника, мука ржаная обдирная, бобы соевые дробленые, мука пшеничная набухающая, семена льна, крупка ржаная микронизированная, глютен пшеничный (клейковина), сахар, декстроза (глюкоза), мука пшеничная солодовая обжаренная, регуляторы кислотности, отруби пшеничные, экстракт ячменный солодовый, эмульгатор, аскорбиновая кислота, стабилизаторы, препараты ферментные.

Условия и срок хранения

Хранить в сухом, чистом, хорошо вентилируемом, не зараженном вредителями хлебных запасов помещении при температуре от 5 до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % в течение 9 месяцев.

Упаковка

Многослойные бумажные мешки с вкладышами из полимерного материала массой 5 и 25 кг.

Преимущества

Хлебобулочные изделия с использованием смеси содержат в своем составе ядра семян подсолнечника, являющиеся источником полиненасыщенных жирных кислот, макро- и микроэлементов, витаминов B1, B3, B5, B6, B12, D и F, биотина и фолиевой кислоты; лён как один из главных компонентов смеси, является источником полноценного растительного белка, витаминов, микроэлементов и клетчатки; огромная ценность семян льна для человека связана с наличием в нем различных органических соединений и питательных веществ; соя, входящая в состав смеси, — один из богатейших растительным белком продуктов питания; в 100 г хлебобулочных изделий «Чемпион-Лидер» на основе смеси содержание белка в 1,6 раза больше, чем в обычном хлебе из пшеничной муки, что соответствует в среднем 15 % от дневной потребности в белке.

Рецептура

Наименование сырья	Количество сырья			
	«Чемпион – Лидер»	«Чемпион – Лидер колорит»	«Чемпион – Лидер экстра»	«Чемпион – Лидер плюс»
Мука пшеничная высшего или первого сорта, кг	50,00	75,00	65,00	50,00
Мука ржаная обдирная, кг	-	-	-	20,00
СПОРТИВНАЯ, кг	50,00	25,00	35,00	30,00
СОФТ РОЛЛЗ НЬЮ, кг	-	1,00	-	-
РОГЕНКОЛОР, кг	-	-	-	0,50
ПАНИФАРИН, кг	-	-	-	1,00
НАТУРАЛЬ, кг	-	-	-	1,00
Дрожжи прессованные, кг	3,00	5,00	3,00	2,50
Соль, кг	2,00	1,00	2,00	2,00
Сахар, кг	-	8,00	-	-
Маргарин, кг	-	5,00	-	-
Вода, л (около)	48,00 – 52,00	50,00	50,00	50,00

СПОРТИВНАЯ

Производитель: ИРЕКС ТРИЭР (Россия)

Параметры технологического процесса

	«Чемпион – Лидер»	«Чемпион – Лидер колорит»	«Чемпион – Лидер экстра»	«Чемпион – Лидер плюс»
Продолжительность замеса теста, мин	3 + 7	3 + 7	3 + 7	6 + 4
Температура теста после замеса, °С	27 – 29	26 – 28	27 – 29	27 – 28
Продолжительность отлежки теста, мин	20 – 30	15 – 20	15 – 20	20 – 30
Масса тестовой заготовки, кг	0,6	0,07	0,5	0,5
Форма изделий	формовые, подовые	булочки различной формы	формовые, подовые	формовые, подовые
Продолжительность окончательной расстойки, мин	40 – 70	40 – 70	40 – 70	40 – 70
Температура выпечки, °С	230 – 180 с паром	230 – 180 с паром	230 – 180 с паром	230 – 180 с паром
Продолжительность выпечки, мин	35 – 45	16 – 18	35 – 45	35 – 45

Наименование сырья	Количество сырья		
	«Старовяземские»	«Королевские»	«Зарайские»
Мука пшеничная высшего или первого сорта, кг	45,00	35,00	30,00
Мука ржаная обдирная, кг	20,00	40,00	40,00
СПОРТИВНАЯ, кг	25,00	25,00	20,00
БОРОДИНО, кг	10,00	-	-
ПАНИФАРИН, кг	2,00	0,50	-
МАЛЬТБРЭД, кг	-	-	10,00
НАТУРАЛЬ, кг	-	2,00	3,00
ГЛОФА-ЭКСТРАКТ, кг	1,00	1,00	-
Дрожжи прессованные, кг	2,50	4,00	2,50
Соль, кг	1,80	2,00	2,00
Сахар, кг	5,00	7,00	7,00
Изюм, кг	-	40,00	-
Фундук, кг	-	20,00	-
Лен, кг	5,00	-	-
Клюква сушеная, кг	-	-	15,00
Кориандр, дробленый, кг	2,50	-	-
Вода, л (около)	60,00 – 62,00	65,00	60,00

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста, мин	4 + 6	5 + 5	6 + 4
Температура теста после замеса, °С	26 – 28	28 – 30	28 – 30
Продолжительность отлежки теста, мин	20	20 – 30	30 – 40
Масса тестовой заготовки, кг	0,09	0,60	0,70
Форма изделий	квадратные или прямоугольные булочки	формовые	круглая, в форме из лозы
Продолжительность окончательной расстойки, мин	40 – 50	60 – 75	40 – 60
Температура выпечки, °С	230 – 200	250 – 190, с паром	230 – 190
Продолжительность выпечки, мин	25	45 – 55	40 – 50

Примечание

«Старовяземские»	Отделка изделий льном и подсолнечником.
«Королевские»	Фундук и изюм добавляют в тесто в конце замеса.
«Зарайские»	После расстойки смочить верхнюю часть заготовки водой.

Количество воды может меняться в зависимости от качества используемого сырья.

Технологические параметры приготовления хлебобулочных изделий могут меняться в зависимости от используемого оборудования.

СПОРТИВНАЯ

Производитель: ИРЕКС ТРИЭР (Россия)

Наименование сырья	Количество сырья			
	«Семейка»	«Лахти»	«Лахти премиум»	«Лахти лайт»
Мука пшеничная высшего или первого сорта, кг	75,00	-	-	-
Мука ржаная хлебопекарная обдирная, кг	-	-	-	10,00
СПОРТИВНАЯ, кг	25,00	100,00	100,00	90,00
ФРОСТИ, кг	1,50	-	-	-
РОГЕНКОЛОР, кг	-	-	1,00	-
НАТУРАЛЬ, кг	-	-	1,00	1,00
ПОСИП СУПЕР (отделку), кг	-	-	9,00	-
Дрожжи прессованные, кг	5,00	0,50	-	2,00
Соль, кг	1,80	2,00	2,00	2,00
Вода, л (около)	58,00	52,00 – 54,00	50,00	50,00

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста, мин	6 + 5	10 + 4	8 – 3	10 + 4
Температура теста после замеса, °С	26 – 27	28	28 – 29	28 – 29
Продолжительность отлежки теста, мин	25	-	40 – 50	20 – 30
Масса тестовой заготовки, кг	0,90	-	0,40	0,40
Форма изделий	в формах	формовые	брикет	формовые
Продолжительность окончательной расстойки, мин	50 – 60	60 – 100	-	60 – 120
Температура выпечки, °С	230 – 210	210 – 190, с паром	180	230 – 180
Пар, л	1,20	-	-	-
Продолжительность выпечки, мин	18 – 20	60 – 90	45 – 50	45 – 50

Примечание

«Семейка»

1. Из массы теста 0,9 кг получается примерно 30 штук тестовых заготовок массой 0,03 кг.
2. Тестовые заготовки выложить в форму, смазанную растительным маслом. Диаметр формы 24 см, количество тестовых заготовок в форме – 14 штук.
3. Поверхность тестовых заготовок отделать смесями ПОСИП.

«Лахти»

1. Возможно внесение закваски в дозировке до 0,5 % к массе муки для улучшения вкуса и аромата изделий.
2. Возможна отделка семенами подсолнечника.
3. Время выпечки зависит от веса тестовой заготовки.

«Лахти премиум»

1. Формовка: после отлежки тесто формуют по принципу «Пумперникел деликатесный». Плотные брикеты обваливают в ПОСИП СУПЕР, заворачивают в пергаментную бумагу и фольгу.
2. Без расстойки отправляют на выпечку.

Количество воды может меняться в зависимости от качества используемого сырья.

Технологические параметры приготовления хлебобулочных изделий могут меняться в зависимости от используемого оборудования.

СПОРТИВНАЯ ПШЕНИЧНАЯ

Производитель: ИРЕКС ТРИЭР (Россия)

Применение Смесь для производства хлебобулочных, кондитерских и других видов изделий.

Дозировка До 50 %.

Состав Семена подсолнечника, мука пшеничная высшего сорта, мука пшеничная набухающая, крупка соевая, семена льна масличного, крупа ячневая, глютен пшеничный, сахар, декстроза, регуляторы кислотности, эмульгатор, антиокислитель, ферментные препараты микробного происхождения.

Условия и срок хранения Хранить в сухом, чистом, хорошо вентилируемом, не зараженном вредителями хлебных запасов помещении при температуре от 5 до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 70 % в течение 10 месяцев.

Упаковка Многослойные бумажные мешки с вкладышем из полимерного материала массой 5 и 25 кг.

Преимущества Без добавления солода и продуктов ржи; уникальный светлый мякиш в сравнении с традиционной СПОРТИВНОЙ; богатый состав зерновых компонентов, содержащих большое количество полезных макро- и микроэлементов; возможность выпускать широкий ассортимент вкусных и полезных хлебобулочных изделий в концепции здорового питания; нежная текстура мякиша, насыщенный вкус; стабильное и длительное сохранение качества продукта.

Рецептура

Наименование сырья	Количество сырья	
	«Спортивный»	«Афинские»
Мука пшеничная высшего или первого сорта, кг	75,00	50,00
СПОРТИВНАЯ ПШЕНИЧНАЯ, кг	25,00	50,00
Дрожжи прессованные, кг	3,00	3,00
Соль, кг	1,80	2,00
Сахар, кг	3,50	–
Масло подсолнечное, л	3,00	–
Вода, л (около)	55,00 – 56,00	48,00 – 50,00
Параметры технологического процесса		
Продолжительность замеса теста, мин	4 + 8	4 + 6
Температура теста после замеса, °С	25 – 27	26 – 28
Продолжительность отлежки теста, мин	25 – 30	20 – 25
Масса тестовой заготовки, кг	0,36	0,50
Форма изделий	Багет	Подовый, продолговато-овальные
Отлежка в округленных заготовках, мин	10	
Средняя длина сформированной тестовой заготовки, см	44 – 45	
Надрезы, шт	3 – 4	
Продолжительность окончательной расстойки, мин	25 – 30	60 – 65
Заветривание, мин	20 – 25	10 – 15
Температура выпечки, °С	230 – 200, с паром в начале выпечки	220 – 210
Продолжительность выпечки, мин	26 – 28	30 – 35

Примечание Температурный режим, продолжительность расстойки и выпечки могут изменяться в зависимости от типа, конструктивных особенностей оборудования и условий его эксплуатации.

СТАРОРУССКАЯ

Производитель: ИРЕКС ТРИЭР (Россия)

Применение Смесь для заварных ржано-пшеничных и пшенично-ржаных хлебобулочных изделий.

Дозировка До 25 %.

Состав Мука ржаная набухающая, загуститель.

Условия и срок хранения Хранить в сухом, чистом, хорошо вентилируемом, не зараженном вредителями хлебных запасов помещении при температуре от 5 до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % в течение 8 месяцев.

Упаковка Многослойные бумажные мешки с вкладышем из полимерного материала массой 20 кг.

Преимущества Смесь позволяет произвести заварные изделия, исключая стадии приготовления закваски и заварки, что существенно ускоряет и упрощает технологический процесс, при этом получаемые хлебобулочные изделия не уступают по качеству хлебу, приготовленному по традиционной технологии, имеют тонкую хрустящую корочку, приятный кисло-сладкий вкус и объем, характерный для подобных сортов хлеба.

Рецептура

Наименование сырья	Количество сырья			
	«Слава»	«Для всей семьи»	«Литовские»	«Виталити»
Мука пшеничная высшего или первого сорта, кг	30,00	70,00	35,00	60,00
Мука ржаная обдирная, кг	45,00	7,00	30,00	-
ПАНИФАРИН, кг	-	1,00	-	2,00
НАТУРИН, кг	-	1,00	-	-
АГРАМ СВЕТЛЫЙ, кг	1,20	-	-	0,50
РОГЕНКОЛОР, кг	-	-	1,50	-
НАТУРАЛЬ, кг	-	2,00	4,0	-
ГЛОФА ЭКСТРАКТ кг	2,00	-	10,0	-
Замоченная смесь, кг	вся	вся	вся	вся
Дрожжи прессованные, кг	2,50	3,00	2,00	2,00
Соль, кг	2,00	2,20	2,00	2,20
Сахар, кг	3,00	6,00	8,00	2,00
Тмин, кг	1,00	-	-	-
Семена льна, кг	-	5,00	-	-
Мед, кг	-	-	4,00	-
Вода, л (около)	55,00 – 60,00	45,00	25,00	34
Замачивание				
Мука ржаная обдирная, кг	-	-	20,00	-
ФИТНЕС МИКС ПШЕНИЧНАЯ, кг	-	-	-	20,00
ФИТНЕС МИКС, кг	-	15,00	-	-
СТАРОРУССКАЯ, кг	25,00	8,00	15,00	20,00
Тмин, кг	-	-	1,00	-
Вода, л	25,00	23,00	70,00	40,00
Температура воды, °С	40 – 50	40 – 50	95	40 – 50

СТАРОРУССКАЯ

Производитель: ИРЕКС ТРИЭР (Россия)

Параметры технологического процесса

	«Слава»	«Для всей семьи»	«Литовские»	«Виталити»
Время замачивания, мин	60 – 120	60 – 120	60 – 120	60 – 120
Продолжительность замеса теста, мин	5 + 3	6 + 3	12	5 + 15
Температура теста после замеса, °С	28 – 30	28 – 30	28 – 30	26 – 27
Продолжительность отлежки теста, мин	40 – 50	20 – 30	50	30
Форма изделий	подовые	в формах	продолговато-овальные	подовые
Масса тестовой заготовки, кг	0,50	0,30	0,60	0,06
Продолжительность окончательной расстойки, мин	50 – 70	50 – 60	40 – 60	45 – 55
Температура выпечки, °С	230 – 190, с паром	230 – 190, с паром	240 – 195, с паром	230 – 210, с небольшим количеством пара
Продолжительность выпечки, мин	40 – 45	45 – 50	45 – 50	40

Примечание

«Слава» / «Для всей семьи»

1. Допускается уменьшение рецептурного количества смеси до 20 кг с корректировкой количества ржаной или пшеничной муки.
2. Допускается внесение в рецептуру подсолнечника, орехов, изюма и сухофруктов.
3. Допускается замена тмина на кориандр в соотношении 1:1.

«Виталити»

Тестовые заготовки закатать в круглую форму, украсить ПОСИП СУПЕР и расстаивать в корзинах.

Количество воды может меняться в зависимости от качества используемого сырья.

Технологические параметры приготовления хлебобулочных изделий могут меняться в зависимости от используемого оборудования.

ТЫКВИТА

Производитель: ИРЕКС ТРИЭР (Россия)

Применение Смесь для хлебобулочных изделий, богатых семенами подсолнечника и тыквы с пшеничными отрубями и солодовыми продуктами.

Дозировка До 25 %.

Состав Ядро подсолнечника, семена тыквы очищенные, мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, мука пшеничная набухающая, сахар, отруби пшеничные, эмульгатор, регулятор кислотности, мука пшеничная солодовая, соль, краситель, мука пшеничная солодовая обжаренная, стабилизаторы, антиокислитель, препараты ферментные.

Условия и срок хранения Хранить в сухом, чистом, хорошо вентилируемом, не зараженном вредителями хлебных запасов помещении при температуре от 5 до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % в течение 8 месяцев.

Упаковка Многослойные бумажные мешки с вкладышами из полимерного материала массой 25 кг.

Преимущества В тыквенных семенах, входящих в состав смеси, содержатся жирные кислоты, витамины, минералы, аминокислоты; изделия с использованием продукта имеют крупнопористый мякиш, тонкую корочку, нежный вкус и аромат тыквенного семени.

Рецептура

Наименование сырья	Количество сырья		
	«Тыквита» пшеничные	«Тыквита» пшенично-ржаные	«Тыквенные» пшеничные
Мука пшеничная высшего или первого сорта, кг	80,00	60,00	75,00
Мука ржаная обдирная, кг	-	20,00	-
ТЫКВИТА, кг	20,00	20,00	20,00
ВИКТОРИЯ, кг	-	-	5,00
Дрожжи прессованные хлебопекарные, кг	2,50	2,50	3,00
Соль, кг	2,00	2,00	2,00
Вода, л (около)	53,00	55,00	55,00

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста, мин	3 + 5	3 + 5	3 + 5
Температура теста после замеса, °С	26 – 28	26 – 28	26 – 28
Продолжительность отлежки теста, мин	15 – 20	20 – 30	15 – 20
Масса тестовой заготовки, кг	0,40 – 0,60	0,40 – 0,60	0,40 – 0,60
Форма изделий	продолговато-овальная	продолговато-овальная	продолговато-овальная
Продолжительность окончательной расстойки, мин	50 – 70	50 – 70	50 – 70
Температура выпечки, °С	230 – 200, с паром	230 – 200, с паром	230 – 200, с паром
Продолжительность выпечки, мин	24 – 30	24 – 30	24 – 30

Примечание Количество воды может меняться в зависимости от качества используемого сырья.

Технологические параметры приготовления хлебобулочных изделий могут меняться в зависимости от используемого оборудования.

ФИТНЕС МИКС

Производитель: ИРЕКС ТРИЭР (Россия)

Применение Смесь для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий с сушеной морковью, семенами подсолнечника и льна, кунжутом и овсяными хлопьями.

Дозировка 17 – 35 %.

Состав Ядро подсолнечника, семена льна, кунжут, хлопья овсяные, морковь сушеная.

Условия и срок хранения Хранить в сухом, чистом, хорошо вентилируемом, не зараженном вредителями хлебных запасов помещении при температуре от 5 до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % в течение 9 месяцев.

Упаковка Многослойные бумажные мешки с вкладышами из полимерного материала массой 5 и 25 кг.

Преимущества Сушеная морковь, содержащаяся в составе изделий на основе смеси, богата бета-каротином, который улучшает работу легких; попадая в организм человека, каротин превращается в витамин А, который принимает участие во всех основных функциях организма, в том числе помогает сохранить и восстановить хорошее зрение; кроме того, наличие в составе изделий масличных культур, таких как семена льна, подсолнечника и кунжута, компенсирует недостаток ряда макро- и микронутриентов в организме; благодаря сбалансированному составу смеси на ее основе можно производить не только хлебобулочные, но и мучные кондитерские изделия — пироги, торты, печенье, крекеры.

Рецептура

Наименование сырья	Количество сырья			
	«Дачные»	«Дачные» с семенами тыквы	«Фитнес»	«Вита плюс»
Мука пшеничная высшего или первого сорта, кг	70,00	70,00	80,00	73,00
МАЙСМАКС, кг	18,00	18,00	-	-
ФИТНЕС МИКС, кг	12,00	12,00	20,00	14,00
ФАВОРИТ, кг	-	-	0,50	-
ХЕФЕФРИ, кг	-	-	-	13,00
Дрожжи прессованные хлебопекарные, кг	3,00	3,00	3,00	-
Соль, кг	2,00	2,00	2,00	1,60
Сахар, кг	-	-	-	0,90
Маргарин, кг	-	-	-	1,80
Семена тыквы, кг	-	5,00	-	-
Вода (+55 °С), л (около)	54,00	54,00	60,00 – 62,00	39,00
Лед, л (около)	-	-	-	25,00

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста, мин	4 + 7	4 + 7	5 + 5	10 + 6
Температура теста после замеса, °С	26 – 28	26 – 28	26 – 28	15 – 17
Продолжительность отлежки теста, мин	23 – 30	20 – 30	15 – 20	-
Масса тестовой заготовки, кг	0,45	0,45	0,70 – 0,80	0,55
Форма изделий	продолговато-овальные		формовые, подовые	подовые
Продолжительность окончательной расстойки, мин	40 – 60	40 – 60	40 – 60	100 – 120
Температура выпечки, °С	220 – 190, с паром	220 – 190, с паром	230 – 190	240 – 190, с паром в начале, 1,8 – 2,0 л
Продолжительность выпечки, мин	25 – 28	25 – 28	40 – 50	25 – 35

ФИТНЕС МИКС

Производитель: ИРЕКС ТРИЭР (Россия)

Примечание	Количество воды может меняться в зависимости от качества используемого сырья. Технологические параметры приготовления хлебобулочных изделий могут меняться в зависимости от используемого оборудования.
«Дачные» / «Дачные» с семенами тыквы	Перед замесом ФИТНЕС МИКС и МАЙСМАКС заливают водой 40 – 50 °С в соотношении 1:1 и оставляют на 2 – 3 часа для набухания.
«Фитнес»	Перед внесением в тесто смесь ФИТНЕС МИКС заливают водой с температурой 40° С в соотношении 1:1 и оставляют на 2 – 2,5 часа для набухания.
«Вита плюс»	Смесь ФИТНЕС МИКС замачивают водой (холодной) в соотношении 1:1 на 1 – 2 часа.

Наименование сырья	**Количество сырья**		
	«Посольские»	«Для всей семьи»	«Твист»
Мука пшеничная высшего или первого сорта, кг	45,00	70,00	90,00
Мука ржаная обдирная, кг	30,00	7,00	-
ПАНИФАРИН, кг	2,00	1,00	-
НАТУРИН, кг	-	1,00	-
ФРОСТИ, кг	-	-	2,00
НАТУРАЛЬ, кг	2,00	2,00	-
ГЛОФА ЭКСТРАКТ, кг	2,00	-	-
Замоченная смесь, кг	вся	вся	вся
Дрожжи прессованные, кг	3,00	3,00	5,00
Соль, кг	2,00	2,20	1,70
Сахар, кг	8,00	6,00	-
Маргарин, кг	-	-	7,50
Маргарин на слоение, кг	-	-	36,00
Семена льна, кг	-	5,00	-
Вода, л (около)	40,00	45,00	10,00
Лед, л (около)	-	-	30,00
Замачивание			
ФИТНЕС МИКС, кг	25,00	15,00	10,00
СТАРОРУССКАЯ, кг	-	8,00	-
Вода, л	25,00	23,00	10,00
Температура воды, °С	40 – 50	40 – 50	20 – 25

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста, мин	5 + 8	6 + 3	6 + 6
Температура теста после замеса, °С	28 – 30	28 – 30	20 – 21
Продолжительность отлежки теста, мин	30 – 40	20 – 30	-
Продолжительность отлежки в холодильнике после замеса, мин	-	-	10
Слоение	-	-	2 раза по 4 слоя
Продолжительность отлежки в холодильнике после замеса, мин	-	-	10
Слоение	-	-	1 раз по 4 слоя
Продолжительность отлежки в холодильнике после замеса, мин	-	-	10
Масса тестовой заготовки, кг	0,40 – 0,60	0,30	0,09
Форма изделий	подовые	в формах	скрученные по спирали полоски
Продолжительность окончательной расстойки, мин	60 – 70	50 – 60	20 – 35
Температура выпечки, °С	220 – 190	230 – 190	170 – 165 – 180
Пар, л	-	-	2,0 в начале выпечки
Продолжительность выпечки, мин	24 – 30	45 – 50	5 – 16 – 2

ФИТНЕС МИКС

Производитель: ИРЕКС ТРИЭР (Россия)

Примечание

«Для всей семьи»	Смесь СТАРОРУССКАЯ и ФИТНЕС МИКС замачивают водой (температура воды 40 – 50 °С) в соотношении 1:1 в течение 2 – 2,5 часов.
«Посольские»	1. Смесь ФИТНЕС МИКС замачивают водой (40 – 50 °С) в соотношении 1:1 в течение 1 – 1,5 часов. 2. Закваска НАТУРАЛЬ может быть заменена на другие виды заквасок (подкислителей), а так же на традиционные закваски, приготовленные в условиях производства.
«Твист»	1. ФИТНЕС МИКС предварительно замочить в воде (температура воды 20 – 25 °С) в соотношении 1:1 на 1 – 1,5 часа. 2. После слоения раскатать пласт теста толщиной 6 мм, шириной 30 см. Затем нарезать тесто полосками шириной 2 см, увлажнить водой. Одну сторону отделать маком, другую — тертым сыром и кунжутом. Возможны вариации. Например, отделка специями, декоративной солью и смесями ПОСИП. 3. Тестовые заготовки выложить на листы для выпечки или багетные листы, выстланные пергаментом. 4. Открыть шибер на 21-й минуте выпечки.
	Количество воды может меняться в зависимости от качества используемого сырья.
	Технологические параметры приготовления хлебобулочных изделий могут меняться в зависимости от используемого оборудования.

ФИТНЕС МИКС АКТИВ

Производитель: ИРЕКС ТРИЭР (Россия)

Применение

Смесь для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий с добавлением сушеной моркови, цельнозерновой муки, семян подсолнечника, льна и тыквы, овсяных хлопьев, мака и сухой закваски.

Дозировка

До 35 %.

Состав

Мука пшеничная высшего сорта, семена льна, морковь сушеная, мука пшеничная цельнозерновая, семена подсолнечника, овсяные хлопья, закваска пшеничная сухая, семена тыквы, глютен пшеничный, мак, декстроза, лактоза, ферменты.

Условия и срок хранения

Хранить в сухом, чистом, хорошо вентилируемом, не зараженном вредителями хлебных запасов помещении при температуре от 5 до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 70 % в течение 10 месяцев.

Упаковка

Многослойные бумажные мешки с вкладышами из полимерного материала массой 5 и 25 кг.

Преимущества

Не содержит ингредиентов с индексом «Е»; в состав входит сухая пшеничная закваска – это обеспечивает дополнительные вкусоароматические характеристики готовых изделий; наличие активной части (ферменты) в составе смеси позволяет использовать её в прямом способе тестоведения, сократить общее время производства, обеспечивает стабильность и технологичность теста в процессе производства, придает готовым изделиям объем, способствует формированию сочного и влажного мякиша и увеличивает сроки сохранения свежести выпечки; богатый зерновой состав (лён, подсолнечник, овсяные хлопья, семена тыквы, мак, цельнозерновая пшеничная мука) дает возможность выносить информацию о пользе ингредиентов на этикетку; смесь позволяет создать широкий ассортимент различных хлебобулочных, а также кондитерских изделий.

Рецептура

Наименование сырья	Количество сырья
	Изделия «Сила зерна» с морковью
Мука пшеничная высшего сорта, кг	65,00
ФИТНЕС МИКС АКТИВ, кг	35,00
Дрожжи прессованные, кг	3,00
Соль, кг	1,80
Вода, л (около)	58,00

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста, мин	5 + 6
Температура теста после замеса, °С	26 – 28
Продолжительность отлежки теста, мин	15 – 20
Масса тестовой заготовки, кг	0,05 – 0,6
Форма изделий	разнообразная
Продолжительность окончательной расстойки, мин	50 – 60
Температура выпечки, °С	220 – 205
Продолжительность выпечки, мин	18 – 38

Примечание

Перед внесением в тесто смесь необходимо замочить в воде температурой 40°С в соотношении 1 к 1 и оставить для набухания в течение 2 – 2,5 часов;
Для более выраженного вкуса и аромата смесь перед внесением в тесто можно залить водой температурой 20 – 24°С в соотношении 1 к 1 и оставить для набухания в течение 14 часов. Результатом работы ферментных препаратов в замочке являются более выраженные вкусоароматические характеристики готовых изделий;
Температурный режим, продолжительность расстойки и выпечки могут изменяться в зависимости от типа, конструктивных особенностей оборудования и условий его эксплуатации.

ФИТНЕС МИКС ГРЕЧНЕВАЯ

Производитель: ИРЕКС ТРИЭР (Россия)

Применение Смесь для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий с гречневой мукой, пшеничными отрубями и солодовыми продуктами.

Дозировка До 20 %.

Состав Мука гречневая, отруби пшеничные, декстроза (глюкоза), мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, мука пшеничная солодовая, экстракт ячменный солодовый, эмульгатор, глютен пшеничный (клейковина), мука пшеничная солодовая обжаренная, стабилизаторы, регулятор кислотности, антиокислитель, препараты ферментные.

Условия и срок хранения Хранить в сухом, чистом, хорошо вентилируемом, не зараженном вредителями хлебных запасов помещении при температуре от 5 до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % в течение 9 месяцев.

Упаковка Многослойные бумажные мешки с вкладышами из полимерного материала массой 5 и 25 кг.

Преимущества Гречневая мука, входящая в состав смеси, является превосходным источником растительного белка, содержащего восемь незаменимых аминокислот; имеет очень низкое содержание жиров, богата клетчаткой, калием, фосфором, железом, селеном, цинком, марганцем и магнием; в ней имеются антиоксиданты, витамины группы В и витамин Е; изделия на основе смеси имеют оригинальный внешний вид и светло-коричневый мякиш, а также вкус и аромат, присущий изделиям из гречневой муки; композиционный состав смеси позволяет производить широкий ассортимент изделий — хлеб, булочки, багеты, печенье.

Рецептура

Наименование сырья	Количество сырья
	«Фитнес» гречневые»
Мука пшеничная высшего или первого сорта, кг	80,00
ФИТНЕС МИКС ГРЕЧНЕВАЯ, кг	20,00
Дрожжи прессованные хлебопекарные, кг	3,00
Соль, кг	2,00
Вода, л (около)	60,00 – 62,00

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста, мин	4 + 6
Температура теста после замеса, °С	26 – 28
Продолжительность отлежки теста, мин	15 – 20
Масса тестовой заготовки, кг	0,45
Форма изделий	продолговато-овальные
Продолжительность окончательной расстойки, мин	40 – 60
Температура выпечки, °С	230 – 200
Продолжительность выпечки, мин	25 – 35

Примечание Количество воды может меняться в зависимости от качества используемого сырья.

Технологические параметры приготовления хлебобулочных изделий могут меняться в зависимости от используемого оборудования.

ФИТНЕС МИКС ЛЬНЯНАЯ

Производитель: ИРЕКС ТРИЭР (Россия)

Применение Смесь для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, содержащих льняную муку.

Дозировка До 30 %.

Состав Крупка пшеничная микронизированная, мука льняная, мука пшеничная набухающая, мука пшеничная солодовая обжаренная, глютен пшеничный (клейковина), краситель, мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, регулятор кислотности, эмульгатор, стабилизаторы, антиокислитель, ферментные препараты.

Условия и срок хранения Хранить в сухом, чистом, хорошо вентилируемом, не зараженном вредителями хлебных запасов помещении при температуре от 5 до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % в течение 8 месяцев.

Упаковка Многослойные бумажные мешки с вкладышами из полимерного материала массой 25 кг.

Преимущества Льняная мука, входящая в состав смеси, — источник ценнейшего белка и клетчатки, она содержит полиненасыщенные жирные кислоты (Омега-3 и Омега-6), которые не синтезируются в организме, но участвуют во многих его функциях, поэтому должны присутствовать в пище в достаточном количестве; льняная мука также содержит калий, магний и селен, необходимые для поддержания нормального артериального давления; хлебобулочные изделия с использованием смеси имеют воздушный мякиш насыщенного темного цвета, приятную структуру пористости и тонкий вкус льняной муки; на основе продукта можно производить оригинальное печенье.

Рецептура

Наименование сырья	Количество сырья		
	«Фитнес» Омега»	«Фитнес» Плюс»	«Фитнес» Премиум»
Мука пшеничная высшего или первого сорта, кг	60,00	70,00	60,00
Мука ржаная обдирная, кг	10,00	-	10,00
ФИТНЕС МИКС ЛЬНЯНАЯ, кг	30,00	30,00	30,00
Дрожжи прессованные хлебопекарные, кг	2,50	2,50	2,50
Соль, кг	2,00	2,00	2,00
Сахар, кг	3,00	3,00	3,00
Растительное масло, кг	2,00	2,00	2,00
Картофельные хлопья, кг	-	5,00	-
Подсолнечник, кг	-	-	7,00
Тмин, кг	-	0,20	-
Кориандр, кг	-	0,20	-
Вода, л (около)	70,00	70,00	70,00
Параметры технологического процесса			
Продолжительность замеса теста, мин	4 + 7	3 + 5	3 + 5
Температура теста после замеса, °С	27 – 28	26 – 28	26 – 28
Продолжительность отлежки теста, мин	15	20 – 30	15 – 20
Масса тестовой заготовки, кг	0,60 – 0,70	0,40 – 0,60	0,40 – 0,60
Продолжительность окончательной расстойки, мин	50 – 60	50 – 70	50 – 70
Температура выпечки, °С	230 – 200	230 – 200	230 – 200
Продолжительность выпечки, мин	30 – 40	24 – 30	24 – 30

Примечание Перед внесением в тесто смесь ФИТНЕС МИКС ЛЬНЯНАЯ замачивают водой (температура воды 40 – 50 °С) в соотношении 1:1 в течение 1 – 2 часов.
Количество воды может меняться в зависимости от качества используемого сырья.

Технологические параметры приготовления хлебобулочных изделий могут меняться в зависимости от используемого оборудования.

ФИТНЕС МИКС ОВСЯНАЯ

Производитель: ИРЕКС ТРИЭР (Россия)

Применение Смесь для хлебобулочных изделий, содержащих овсяные хлопья и овсяную муку.

Дозировка До 25 %.

Состав Хлопья овсяные, мука овсяная, мука пшеничная набухающая, отруби пшеничные, мука пшеничная солодовая, мука ржаная набухающая, глютен пшеничный (клейковина), регулятор кислотности, антиокислитель, ферментные препараты.

Условия и срок хранения Хранить в сухом, чистом, хорошо вентилируемом, не зараженном вредителями хлебных запасов помещении при температуре от 5 до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % в течение 9 месяцев.

Упаковка Многослойные бумажные мешки с вкладышами из полимерного материала массой 25 кг.

Преимущества Овсяные хлопья, входящие в состав хлебобулочных изделий с использованием смеси, являются важным источником незаменимых аминокислот (триптофан и лизин), эфирных масел, кроме того, они отличаются оптимальным процентным соотношением углеводов, белков, жиров и витаминов; потребление овсяных хлопьев способствует нормализации работы пищеварительной системы, регулирует уровень сахара и холестерина в крови; изделия с овсяными хлопьями прекрасно насыщают и легко усваиваются организмом.

Рецептура

Наименование сырья	Количество сырья		
	«Фитнес» овсяные	«Полевые овсяные»	«Фитнес» овсяные актив
Мука пшеничная высшего или первого сорта, кг	75,00	60,00	78,00
Мука ржаная обдирная, кг	-	10,00	-
СОВИТАЛ КОНЦЕНТРАТ, кг	-	15,00	-
ФИТНЕС МИКС ОВСЯНАЯ, кг	25,00	15,00	15,00
ПРЕМИУМ Л, кг	-	-	7,00
ПАНИФАРИН, кг	-	1,00	-
НАТУРАЛЬ, кг	-	0,50	-
Дрожжи прессованные, кг	2,00	2,50	3,50
Соль, кг	2,00	2,00	2,00
Сахар, кг	-	5,00	3,00
Масло растительное, кг	-	-	2,00
Вода, л (около)	58,00 – 60,00	62,00	56,00 – 58,00

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста, мин	5 + 5	4 + 7	5 + 5
Температура теста после замеса, °С	26 – 28	26 – 28	26 – 28
Продолжительность отлежки теста, мин	15 – 20	10 – 20	15 – 20
Масса тестовой заготовки, кг	0,70 – 0,80	0,45	0,50
Форма изделий	формовые, подовые	подовые	продолговато-овальная
Продолжительность окончательной расстойки, мин	40 – 60	50 – 70	40 – 60
Температура выпечки, °С	230 – 190, с паром	230 – 190, с паром	230 – 190, с паром
Продолжительность выпечки, мин	40 – 50	25 – 30	25 – 30

Примечание Для более выраженного вкуса и аромата допускается внесение в рецептуру сухой закваски ВАЙЦЕНЗАУЕР в количестве до 3 %.

Количество воды может меняться в зависимости от качества используемого сырья. Технологические параметры приготовления хлебобулочных изделий могут меняться в зависимости от используемого оборудования.

ФИТНЕС МИКС ОВСЯНАЯ

Производитель: ИРЕКС ТРИЭР (Россия)

Наименование сырья	**Количество сырья**
	Изделия «Мексиканские»
Мука пшеничная высшего или первого сорта, кг	72,00
БОН БАГЕТ, кг	10,00
Замоченная смесь, кг	38,00
Масло растительное, кг	9,00
Дрожжи прессованные, кг	3,50
Соль, кг	0,60
Вода / лед, л (около)	24,00 / 20,00
Замачивание	
ИРЕКС ПУМПЕРНИКЕЛ, кг	10,00
ПИА-ДО МИКС, кг	3,00
ФИТНЕС МИКС ОВСЯНАЯ, кг	5,00
Вода (t = 30 °С), л	20,00

Параметры технологического процесса

Время замачивания, мин	60
Продолжительность замеса теста, мин	2 + 7
Температура теста после замеса, °С	25 – 26
Продолжительность отлежки теста, мин	10
Форма изделий	булочки / панини / мини-багет
Масса тестовой заготовки, кг	0,075 / 0,120 – 0,160 / 0,160
Продолжительность окончательной расстойки, мин	50 – 60
Температура выпечки, °С	210 – 200, с подачей пара
Пар, л	2,60 – 2,80
Продолжительность выпечки, мин	12 – 16

Примечание

Изделия «Мексиканские»	1. Поверхность тестовых заготовок увлажнить и посыпать кунжутом. 2. Для изделий «панини»: после отлежки тесто раскатать до желаемого размера, нарезать, сделать наколы, увлажнить и посыпать кунжутом.
	Количество воды может меняться в зависимости от качества используемого сырья.
	Технологические параметры приготовления хлебобулочных изделий могут меняться в зависимости от используемого оборудования.

ФИТНЕС МИКС РЖАНАЯ

Производитель: ИРЕКС ТРИЭР (Россия)

Применение Смесь для хлебобулочных изделий с цельнозерновой ржаной мукой.

Дозировка До 50 %.

Состав Мука ржаная цельнозерновая, глютен пшеничный, мука ржаная набухающая, сахар, мука ржаная обдирная, солод ржаной сухой ферментированный, регулятор кислотности, препараты ферментные, антиокислитель.

Условия и срок хранения Хранить в сухом, чистом, хорошо вентилируемом, не зараженном вредителями хлебных запасов помещении при температуре от 5 до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 70 % в течение 10 месяцев.

Упаковка Многослойные бумажные мешки с вкладышами из полимерного материала массой 5 и 25 кг.

Преимущества быстрое и простое приготовление теста однофазным способом, легко обрабатываемого как вручную, так и механически; большое содержание клетчатки в готовых изделиях за счет различных продуктов переработки ржи; высокие питательные и вкусовые характеристики готовых изделий, легкая кислинка и насыщенный солодовый вкус, и аромат; широкие возможности по развитию ассортимента: производство формовых и подовых изделий (в том числе и мелкоштучной выпечки).

Рецептура

Наименование сырья	Количество сырья
	Изделия «Богатство ржи»
Мука ржаная обдирная или сеянная, кг	60,00
ФИТНЕС МИКС РЖАНАЯ, кг	40,00
БРОТЗАУЭР, кг	1,50
Дрожжи прессованные, кг	2,40
Соль, кг	2,00
Сахар, кг	1,500
Масло растительное, кг	4,00
Вода, л (около)	70,00

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста, мин	2 + 6
Температура теста после замеса, °С	27 – 29
Продолжительность отлежки теста, мин	20 – 25
Масса тестовой заготовки, кг	0,50 – 0,60
Форма изделий	Формовой, подовой
Продолжительность окончательной расстойки, мин	60 – 65
Температура выпечки, °С	230 – 205, пар 1,3 л
Продолжительность выпечки, мин	38 – 40

Примечание

Количество воды, идущее на замес теста, рассчитывают с учетом получения изделия установленной влажности. Количество воды может меняться в зависимости от качества используемого сырья.

Технологические параметры приготовления хлебобулочных изделий могут меняться в зависимости от используемого оборудования.

ЧИАБАТТА / ЧИАБАТТА РУС

Производитель: ИРЕКС ТРИЭР (Россия)

Применение Смесь для традиционных итальянских хлебобулочных изделий чиабатта и других изделий с крупной неравномерной пористостью.

Дозировка До 20 %.

Состав Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, закваска пшеничная сухая, глютен пшеничный, антиокислитель, препараты ферментные.

Условия и срок хранения Хранить в сухом, чистом, хорошо вентилируемом, не зараженном вредителями хлебных запасов помещении при температуре от 5 до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % в течение 9 месяцев.

Упаковка Многослойные бумажные мешки с вкладышами из полимерного материала массой 10 и 25 кг.

Преимущества Использование смеси позволяет произвести изделия типа чиабатты ускоренным способом тестоприготовления, что существенно сокращает и упрощает технологический процесс; изделия с использованием смеси имеют крупнопористый неравномерный мякиш, присущий подобным сортам, а также хрустящую корочку; возможен выпуск изделий с различными гастрономическими наполнителями, ржано-пшеничных сортов и фокаччи.

Рецептура

Наименование сырья	Количество сырья						
	«Чиабатта» Итальянская	«Чиабатта» Солодовая	«Чиабатта» с луком	«Чиабатта» с оливками	«Чиабатта» с сыром	«Чиабатта» с салями	«Чиабатта» зерновая
Мука пшеничная высшего сорта, кг	80,00	80,00	80,00	80,00	80,00	80,00	70,00
ЧИАБАТТА, кг	20,00	20,00	20,00	20,00	20,00	20,00	20,00
ВИКТОРИЯ, кг	-	-	-	-	-	-	10,00
ГЛОФА ЭКСТРАКТ, кг	-	2,00	-	-	-	-	-
ПОСИП, кг	1,50	1,50	1,50	-	-	-	1,50
Дрожжи прессованные, кг	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00
Соль, кг	2,20	2,20	2,20	2,20	2,20	2,20	2,20
Масло оливковое, кг	-	-	-	5,00	-	-	-
Сыр, кг	-	-	-	-	10,00	-	-
Жареный лук, кг	-	-	7,00	-	-	-	-
Оливки, кг	-	-	-	10,00	-	-	-
Салями, кг	-	-	-	-	-	10,00	-
Вода, л (около)	по расчету						

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста, мин	4 + 12 – 18
Температура теста после замеса, °С	24 – 26
Продолжительность отлежки теста, мин	60 – 90
Форма изделий	подовая, прямоугольная
Продолжительность окончательной расстойки, мин	20 – 40
Температура выпечки, °С	230 – 190
Продолжительность выпечки, мин	25 – 30

Примечание Количество воды может меняться в зависимости от качества используемого сырья.

Технологические параметры приготовления хлебобулочных изделий могут меняться в зависимости от используемого оборудования.

ЧИАБАТТА / ЧИАБАТТА РУС

Производитель: ИРЕКС ТРИЭР (Россия)

Наименование сырья	Количество сырья
	«Чиабатта итальянская»
Мука пшеничная высшего сорта, кг	80,00
ЧИАБАТТА РУС, кг	20,00
ПОСИП СТАНДАРТ, кг	1,50
Дрожжи прессованные, кг	2,00
Соль, кг	2,20
Вода, л (около)	72,00 – 75,00

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста, мин	4 + 15
Температура теста после замеса, °С	24 – 26
Продолжительность отлежки теста, мин	60 – 90
Форма изделий	Прямоугольная
Продолжительность окончательной расстойки, мин	20 – 40
Температура выпечки, °С	230 – 190
Продолжительность выпечки, мин	25 – 30

Примечание

1. Рекомендуется использовать пшеничную муку, вырабатываемую по ГОСТ.
2. Разделку проводят осторожно, без нарушения структуры теста, с использованием на подпыл 6–10 % муки.
3. Для получения характерной пористости мякиша готовых изделий, выпечку рекомендуется проводить в этажных печах.

Наименование сырья	Количество сырья			
	Багет «Паризьен»	Изделия «Швейцарские»	Чиабатта «Дарк»	Хлеб «Деревенский»
Мука пшеничная высшего сорта, кг	80,00	60,00	80,00	80,00
Мука ржаная обдирная, кг	-	20,00	-	-
ЧИАБАТТА, кг	20,00	20,00	20,00	20,00
Дрожжи прессованные, кг	2,80	3,00	2,00	2,00
Соль, кг	2,20	2,20	2,20	2,20
Масло подсолнечное, кг	3,00	-	-	-
Уголь растительный, кг	-	-	0,50	-
Вода, л (около)	70,00	75,00	75,00	по расчету

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста, мин	5 + 20	5 + 20	4 + 12 – 18	4 + 12
Температура теста после замеса, °С	24 – 26	26 – 28	25 – 27	24 – 26
Продолжительность отлежки теста, мин	20 – 30	60	90	60 – 90
Форма изделий	багет	подовые	подовые, прямоугольный	подовые
Масса тестовой заготовки, кг	0,50 – 0,60	0,70 – 0,80	0,55 – 0,75	0,40 – 0,50
Продолжительность окончательной расстойки, мин	60 – 90	40 – 50	40 – 50	20 – 40
Температура выпечки, °С	230 – 190, с паром	220 – 190, с паром	230 – 210, пар 1,3 - 1,4 л в начале выпечки	230 – 200, с паром
Продолжительность выпечки, мин	30 – 35	31 – 40	35 – 45	25 – 30

ЧИАБАТТА / ЧИАБАТТА РУС

Производитель: ИРЕКС ТРИЭР (Россия)

Примечание

Багет «Парижьен»	1. Перед посадкой в печь на поверхности тестовых заготовок наносят надрезы. 2. Масло подсолнечное на смазку емкости для брожения — 3,0 л.
Изделия «Швейцарские»	Расстойка тестовых заготовок происходит в формах из лозы.
Чиабатта «Дарк»	1. После брожения тесто разделить на куски прямоугольной формы, закатать в неплотный рулет по длине тестовой заготовки. Обвалять тестовые заготовки в пшеничной муке, положить на посадчик или на лист, предварительно подпыленный мукой, швом вниз. После 30 – 40 мин расстойки перевернуть тестовые заготовки швом вверх, дать постоять в условиях цеха 10 – 15 мин и выпекать с подачей пара в начале выпечки. 2. Уголь активированный перед внесением в тесто, предварительно развести в воде (20 – 24 °С) в соотношении 1:10 и оставить на 10 – 15 мин до полного растворения. Перед внесением в тесто обязательно перемешать.

Количество воды может меняться в зависимости от качества используемого сырья.

Технологические параметры приготовления хлебобулочных изделий могут меняться в зависимости от используемого оборудования.

Наименование сырья	**Количество сырья**		
	Пицца «Пикантная» на светлом тесте	Пицца «Пикантная» на темном тесте	«Фокачча»
Мука пшеничная высшего сорта, кг	77,00	80,00	70,00
ЧИАБАТТА, кг	20,00	10,00	20,00
МАЛЬТ БРЭД, кг	-	7,00	-
ПИА-ДО МИКС, кг	3,00	3,00	10,00
Дрожжи прессованные, кг	2,00	2,00	2,00
Соль, кг	2,00	2,00	1,60
Масло растительное, кг	5,00	5,00	5,00
Вода, л (около)	70,00 – 75,00	70,00 – 75,00	по расчету

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста, мин	4 + 12	4 + 12	5 + 7
Температура теста после замеса, °С	23 – 24	23 – 24	24 – 26
Продолжительность отлежки теста, мин	60 – 90	60 – 90	30
Масса тестовой заготовки, кг	0,32	0,32	0,20 – 0,30
Форма изделий	подовые	подовые	подовые
Продолжительность окончательной расстойки, мин	-	-	50 – 60
Температура выпечки, °С	240 – 230	240 – 230	230 – 200
	с небольшим пароувлажнением		
Продолжительность выпечки, мин	15 – 16	15 – 16	20 – 25

ЧИАБАТТА / ЧИАБАТТА РУС

Производитель: ИРЕКС ТРИЭР (Россия)

Примечание

Пицца «Пикантная» на светлом тесте / темном тесте	1. Рекомендуется использовать пшеничную муку, вырабатываемую по ГОСТу. 2. Разделку необходимо проводить осторожно, без нарушения структуры теста, с использованием на подпыл 6 – 10 % муки или слэп (смесь манки и пшеничной муки в соотношении 50:50). 3. Придать тестовой заготовке форму лепешки, после чего растянуть ее от центра к краям и сформировать диск, толщина которого не должна превышать 0,3 см в центре и 1 – 2 см по краям, диаметр не более 30 см (для тестовой заготовки 0,32 см). 4. Наколоть центральную часть пиццы валиком-ежиком и нанести соус. При необходимости добавить дополнительные ингредиенты для начинки. 5. Для получения характерной структуры пористости мякиша готовых изделий, рекомендуется проводить выпечку в этажных печах.
«Фокачча»	6. Рекомендуется использовать пшеничную муку, вырабатываемую по ГОСТу. 7. Разделку проводят осторожно, без нарушения структуры теста, с использованием на подпыл 6 – 10 % муки. 8. Для получения характерной структуры пористости мякиша готовых изделий, выпечку рекомендуется проводить в этажных печах.

Количество воды может меняться в зависимости от качества используемого сырья.

Технологические параметры приготовления хлебобулочных изделий могут меняться в зависимости от используемого оборудования.

ПОСИПЫ

Производитель: ИРЕКС ТРИЭР (Россия)

Применение	Смесь для декоративной отделки поверхности хлебобулочных изделий.
Дозировка	По желанию.
Состав	
ПОСИП НОВИНКА	Семена льна масличного, ядро семян подсолнечника.
ПОСИП СТАНДАРТ	Хлопья овсяные, семена льна масличного, кунжут, ядро семян подсолнечника.
ПОСИП СУПЕР	Кунжут, семена льна масличного.
Условия и срок хранения	Хранить в сухом, чистом, хорошо вентилируемом, не зараженном вредителями хлебных запасов помещении при температуре от 5 до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % в течение 7 месяцев.
Упаковка	Многослойные бумажные мешки с вкладышами из полимерного материала массой 5 и 25 кг.
Преимущества	Обеспечение оригинального и привлекательного внешнего вида; различные варианты декорирования; простой и быстрый способ расширения ассортимента выпускаемых изделий; возможность использования некоторых продуктов в качестве премиксов.

ТИГРОВАЯ

Производитель: ИРЕКС (Германия)

Применение	Смесь для оригинальной отделки поверхности хлебобулочных изделий.
Дозировка	1 кг смеси + 1 – 1,2 л воды.
Состав	Мука рисовая, масло рапсовое рафинированное дезодорированное, сахар, мука пшеничная солодовая, экстракт ячменный солодовый, соль.
Условия и срок хранения	Хранить в закрытой упаковке, в сухом и прохладном помещении в течение 12 месяцев при соблюдении условий хранения.
Упаковка	Многослойные бумажные мешки с вкладышами из полимерного материала массой 12,5 кг.
Преимущества	Возможность разработки широкого ассортимента хлебобулочных изделий с оригинальной поверхностью.
Примечание	1. Для замеса использовать воду комнатной температуры. 2. Набухшую смесь перемешать и окунуть в нее тестовые заготовки.

БРИОШЬ МИКС

Производитель: ИРЕКС (Чехия)

Применение Смесь для сдобных хлебобулочных изделий и куличей с желтоватым оттенком, тонким ароматом ванили и сливочного масла.

Дозировка До 10 %.

Состав Мука пшеничная мелкого помола светлая, сироп глюкозный, эмульгаторы, стабилизатор, регулятор кислотности, разрыхлители, ароматизатор (с молочным компонентом), антиокислитель, краситель, ферменты.

Условия и срок хранения Хранить в сухом, чистом, хорошо вентилируемом, не зараженном вредителями хлебных запасов помещении при температуре до 25 °С в течение 9 месяцев.

Упаковка Многослойные бумажные мешки с вкладышами из полимерного материала массой 25 кг.

Преимущества Использование смеси позволяет производить сдобные изделия с нежной мелкопористой структурой мякиша с приятным желтоватым оттенком, тонким ароматом ванили и сливочного масла, возможно внесение различных наполнителей: цукатов, орехов и сухофруктов; комплекс эмульгаторов, входящих в состав смеси, гарантирует длительное сохранение свежести готовых изделий.

Рецептура

Наименование сырья	Количество сырья				
	Бриошь «Парижская»	Бриошь «Руанская»	Кулич «Покровский»	Кулич «Майский»	Булочки для гамбургеров
Мука пшеничная высшего сорта, кг	92,00	92,00	93,00	92,00	96,00
БРИОШЬ МИКС, кг	8,00	8,00	7,00	8,00	4,00
ИРЕКС 771, кг	-	-	-	-	3,50
Дрожжи прессованные, кг	5,00	5,00	8,00	8,00	3,00
Соль, кг	1,10	1,10	1,00	1,00	1,40
Сахар, кг	10,00	15,00	25,00	30,00	6,00
Маргарин с содержанием жира 82,5 %, кг	10,00	12,00	20,00	26,00	8,00
Молоко цельное сухое, кг	2,00	2,00	-	-	3,00
Яйца куриные, кг	10,00	10,00	10,00	18,00	-
Виноград сушеный, кг	-	-	25,00	25,00	-
Ванилин, кг	-	-	0,03	0,03	-
Вода / лед, л (около)	36,00	35,00	38,00 – 40,00	38,00 – 40,00	60,00

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста, мин	4 + 6	4 + 6	4 + 6	4 + 6	2 + 8
Температура теста после замеса, °С	29 – 30	29 – 30	29 – 30	29 – 30	26 – 27
Продолжительность отлежки теста, мин	15 – 20	15 – 20	15 – 20	25 – 30	15
Форма изделий	-	-	-	-	булочки
Масса тестовой заготовки, кг	-	-	-	-	0,06
Продолжительность окончательной расстойки, мин	70 – 90	70 – 90	70 – 90	70 – 90	40 – 60
Температура выпечки, °С	210 – 180	210 – 180	210 – 180	210 – 180	240 – 220
Продолжительность выпечки (в зависимости от массы изделия), мин	20 – 30	20 – 30	20 – 30	35 – 40	9 – 10

БРИОШЬ МИКС

Производитель: ИРЕКС (Чехия)

Примечание

Бриошь «Руанская»	1. Допускается замораживание тестовых заготовок и полуфабрикатов высокой степени готовности. 2. Допускается вырабатывать изделия с начинками. Масса начинки должна составлять не менее 20 % к массе изделия. 3. Допускается различная отделка поверхности. 4. Возможно увеличение воды на 5 – 10 % к массе муки в зависимости от ее качества и жирности маргарина или масла.
Бриошь «Парижская»	1. Допускается замораживание тестовых заготовок и полуфабрикатов высокой степени готовности. 2. Допускается вырабатывать изделия с начинками. Масса начинки должна составлять не менее 20 % к массе изделия. 3. Допускается различная отделка поверхности.
Кулич «Покровский»	1. Допускается отделка поверхности куличей сахарной пудрой, взбитым белком, глазурью АСТРИ ФОНДАНТ ВАНИЛЬ, кокосовой стружкой, дробленым орехом, различными видами посыпок и другим аналогичным сырьем. 2. При выпечке куличей в печи без пароувлажнения допускается яичная смазка поверхности. Яйцо для смазки предусматривается из общего количества яйца по рецептуре. 3. Для гарантии соблюдения максимальных сроков хранения куличей возможно использование пищевой добавки АНТИШИМ в количестве 0,075 – 0,1 % к массе муки.
Кулич «Майский»	1. Допускается замораживание тестовых заготовок и полуфабрикатов высокой степени готовности. 2. Допускается вырабатывать изделия с начинками. Масса начинки должна составлять не менее 20 % к массе изделия. 3. Допускается различная отделка поверхности.
	Количество воды может меняться в зависимости от качества используемого сырья. Технологические параметры приготовления хлебобулочных изделий могут меняться в зависимости от используемого оборудования.

БРИОШЬ МИКС Е-ФРИ

Производитель: ИРЕКС ТРИЭР (Россия)

Применение Смесь для производства сдобных хлебобулочных изделий, высокорецептурных изделий и куличей.

Дозировка до 10 %.

Состав Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, глюкозный сироп, сыворотка сухая подсырная, мука пшеничная набухающая, ароматизаторы, экстракт Ацеролы, куркума, ферментные препараты.

Условия и срок хранения Хранить нераспакованным в сухом и прохладном помещении в течение 12 месяцев.

Упаковка Многослойные бумажные мешки с вкладышами из полимерного материала массой 25 кг.

Преимущества «Чистая этикетка». Улучшает реологические свойства теста, обеспечивает стабильность заготовок при расстойке и выпечке, обеспечивает формоустойчивость тестовых заготовок. Обеспечивает умеренный объем готовых изделий, придает изделиям мягкость и нежную сочную структуру мякиша, позволяет получить хлебобулочные изделия с мелкопористой структурой мякиша, устраняет крошковатость мякиша, замедляет процесс черствения. Специально подобранные ароматизаторы и краситель обеспечивают насыщенный аромат сливочного масла, желтый цвет мякиша в готовых изделиях.

Рецептура

Наименование сырья	Количество сырья	
	«Розетто»	«Райская сдоба»
Мука пшеничная высшего сорта, кг	88,00	92,00
БРИОШЬ МИКС Е-ФРИ, кг	12,00	8,00
Дрожжи прессованные, кг	4,00	5,00
Соль, кг	0,80	1,10
Сахар, кг	22,00	15,00
Яйца, кг	35,00	–
Масло растительное, кг	16,00	–
Маргарин 82 %		12,00
Цукаты, кг	25,00	10,00
Виноград сушеный (в конце замеса), кг	51,00	-
Вода, л (около)	17,00	41,00

БРИОШЬ МИКС Е-ФРИ

Производитель: ИРЕКС ТРИЭР (Россия)

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста, мин	(3+9) мед + 18 быстр. + 2 мед	4 + 8
Температура теста после замеса, °С	не менее 31 – 32	28 – 30
Продолжительность брожения теста, мин	120	15 – 20
Форма изделий	–	Подовая, округлые
Масса тестовой заготовки, кг	0,25	0,45
Заветривание, мин	10	–
Надрезы	Крестообразные	–
Продолжительность окончательной расстойки, мин	110 – 120	45 – 50
Температура выпечки, °С	220 – 170	220 – 190
Пар, л	1,6	–
Продолжительность выпечки, мин	28 – 30	30

Примечание

Дрожжи вносят на 3-ей минуте от начала замеса на медленной скорости. Масса тестовой заготовки указана для бумажных форм D-11,0 см, H-8,5 см. Для бумажных форм D-13,0 см, H 10,0 см - масса тестовой заготовки - 0,45 кг. За время брожения тесто должно увеличиться в объеме в 2 раза. Если этого не происходит, то, возможно, тесто крепкое или холодное. Разделка осуществляется с небольшим количеством растительного масла или муки. Тестовые заготовки округляют и укладывают в бумажные формы по центру. Расстойка считается неполной, когда тестовые заготовки увеличиваются в объеме на ¾ формы или не доходит до верха формы на 2,5 см при высоте формы 10 см. Подъем тестовых заготовок в печи, после подачи пара, происходит в течение 8-10 мин.

При соблюдении технологии и рекомендаций, эталонным изделием будет считаться изделие с пустотой/ пустотами в центре мякиша ближе к основанию готового изделия.

С учётом внешнего и внутреннего вида изделия, отсюда и название - панеттоне «Розетто».

Температурный режим, продолжительность расстойки и выпечки могут изменяться в зависимости от типа, конструктивных особенностей оборудования и условий его эксплуатации.

Количество воды может корректироваться в зависимости от качества сырья. На основе данной рецептуры можно разрабатывать ассортимент других рецептур с использованием яиц куриных, сухого молока, винограда сушеного и т.д. Изделиям можно придавать разнообразную форму: округлую, овальную, продолговато-овальную, фигурную, в виде витых и плетёных изделий, рулетов, рогаликов, округлую с 2-4 слипами и пр. Температурный режим, продолжительность расстойки и выпечки могут изменяться в зависимости от типа, конструктивных особенностей оборудования и условий его эксплуатации.

МЕЛЛА ВАНИЛЛА

Производитель: ИРЕКС ТРИЭР (Россия)

Применение Смесь для сдобных изделий с ярким вкусом и ароматом ванили.

Дозировка До 5 % от массы муки.

Состав Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, сыворотка молочная сухая, эмульгаторы, носители, ароматизатор, антиокислитель, препараты ферментные.

Условия и срок хранения Хранить в сухом, чистом, хорошо вентилируемом, не зараженном вредителями хлебных запасов помещении при температуре от 5 до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % в течение 9 месяцев.

Упаковка Многослойные бумажные мешки с вкладышами из полимерного материала массой 5 и 25 кг.

Преимущества Готовые изделия имеют насыщенный ванильный вкус и аромат; данный продукт очень технологичен, в том числе при использовании на автоматизированных линиях; экономичная дозировка продукта в сочетании с привлекательной стоимостью заинтересует как крупных производителей, так и небольшие пекарни и цеха.

Рецептура

Наименование сырья	Количество сырья			
	«Чайное лакомство»	«Сладкая штучка»	«Ностальгия»	Кулич «Богородский»
Мука пшеничная высшего сорта, кг	95,00	95,00	95,00	95,00
МЕЛЛА ВАНИЛЛА, кг	5,00	5,00	5,00	5,00
Дрожжи прессованные, кг	4,00	5,00	6,00	6,00
Соль, кг	1,50	1,10	1,50	1,00
Сахар, кг	10,00	15,00	20,00	25,00
Маргарин / масло сливочное, кг	10,00	12,00	15,00	25,00
Молоко цельное сухое, кг	-	2,00	-	15,00
Яйца куриные, кг	-	10,00	10,00	15,00
Яйца куриные (отделка), кг	6,00	2,00	3,70	-
Виноград сушеный, кг	-	-	-	30,00
Мак пищевой, кг	-	-	3,00	-
Вода / лед, л (около)	42,00	36,00	29,00	30,0 – 35,0

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста, мин	4 + 8	4 + 8	4 + 9	4 + 6 + 3
Температура теста после замеса, °С	28 – 30	28 – 30	28 – 30	26 – 28
Продолжительность отлежки теста, мин	10 – 15	15	10 – 15	30 – 40
Форма изделий	подовые, плетеные	подовые, плетеные / округлые	подовые, плетеные	-
Масса тестовой заготовки, кг	0,3	0,4	0,12 – 0,30	0,25 – 0,26
Продолжительность окончательной расстойки, мин	60 – 90	60 – 90	90 – 100	90 – 100
Температура выпечки, °С	180 – 170	190 – 175	180 – 170	190 – 175
Пар, л	-	1,40	-	-
Продолжительность выпечки, мин	25	25 – 27	16 – 25	25 – 30

Примечание Количество воды может меняться в зависимости от качества используемого сырья.

Технологические параметры приготовления хлебобулочных изделий могут меняться в зависимости от используемого оборудования.

МЕЛЛА ВАНИЛЛА

Производитель: ИРЕКС ТРИЭР (Россия)

Примечание

«Сладкая штучка»	Выпекать с паром, если в изделиях не используется отделка яйцом.
Кулич «Богородский»	1. Допускается замена сливочного масла на маргарин столовый в соотношении 1:1, с увеличением количества воды в замес. 2. Допускается отделка поверхности куличей сахарной пудрой, взбитым белком, шоколадной или сахарной глазурью, помадой, кондитерской глазурью, кокосовой стружкой, дробленым орехом, различными видами посыпок и другим аналогичным сырьем. Выход готовых изделий при этом должен корректироваться с учетом расхода сырья. 3. При выпечке куличей в печи без пароувлажнения допускается яичная смазка поверхности. Яйцо для смазки предусматривается из общего количества яйца по рецептуре. 4. Для гарантии соблюдения максимальных сроков хранения куличей возможно использование пищевой добавки АНТИШИМ в количестве 0,075 – 0,100 % к массе муки.

Наименование сырья	Количество сырья	
	Краффины	Плаффины
Мука пшеничная высшего сорта, кг	95,00	95,00
МЕЛЛА ВАНИЛЛА, кг	5,00	5,00
Дрожжи прессованные, кг	6,50	6,50
Соль, кг	1,60	1,60
Сахар, кг	10,00	10,00
Маргарин, кг	10,00	10,00
Яйца куриные, кг	13,00	13,00
Маргарин на слоение, кг	50,00	50,00
Сахарная пудра, кг	-	2,40
Лед, кг	24,00	24,00
Вода, л (около)	6,00	6,00
Наполнитель от массы готового изделия, кг	30,00	54,00

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста, мин	6 + 6	6 + 6
Температура теста после замеса, °С	18 – 20	18 – 20
Продолжительность отлежки теста в холодильнике после замеса, мин	10	10
Слоение	3 раза по 3 слоя	
Продолжительность отлежки теста в холодильнике после слоения	15	15
Масса тестовой заготовки, кг	0,035	0,035
Продолжительность окончательной расстойки, мин	40 – 45	40 – 45
Температура выпечки, °С	210 – 200 – 190	210 – 200 – 190
Пар, л	2,0	2,0
Продолжительность выпечки (в зависимости от массы изделия), мин	18	18
Масса начинки на одно изделие, %	30	30 – 50

Примечание

Краффины	1. Установить ширину между валками 8 – 10 мм, раскатать пласт теста, после чего нарезать на полоски длиной 14 см, шириной 8 – 10 мм, закрутить и уложить в форму. 2. Тестовые заготовки начинить перед выпечкой термостабильными начинками (30 % от массы готового слоеного изделия).
Плаффины	1. Установить ширину между валками 2 – 2,5 мм, раскатать пласт теста. После чего нарезать на квадраты размером 10×10 см, сложить углы к центру, прижать и уложить в форму. 2. После выпечки дать изделиям остыть и начинить наполнителем (30 – 50 % от массы готового слоеного изделия).

Количество воды может меняться в зависимости от качества используемого сырья. Технологические параметры приготовления хлебобулочных изделий могут меняться в зависимости от используемого оборудования.

МЕЛЛА КРУАССАН

Производитель: ИРЕКС (Германия)

Применение Смесь для круассанов и других изделий из слоеного теста.

Дозировка 25 %.

Состав Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, глютен пшеничный, сахар, соль, сыворотка молочная сухая, молоко цельное сухое, мука пшеничная солодовая, разрыхлители, ароматизатор, загуститель, эмульгатор, экстракт ячменный солодовый, стабилизатор, препараты ферментные, антиокислитель.

Условия и срок хранения Хранить в закрытой упаковке, в сухом и прохладном помещении в течение 12 месяцев.

Упаковка Многослойные бумажные мешки с вкладышами из полимерного материала массой 12,5 кг.

Преимущества С помощью смеси можно получить традиционные французские круассаны, которые отличаются воздушной структурой, хорошим объемом и тонкой корочкой; изделия отлично подходят для внесения начинки как до выпечки, так и в готовые круассаны.

Рецептура

Наименование сырья	Количество сырья
Мука пшеничная высшего сорта, кг	80,00
МЕЛЛА КРУАССАН, кг	20,00
Дрожжи прессованные, кг	4,80
Маргарин, кг	3,20
Маргарин на слоение, кг	40,00
Вода, л (около)	50,00 – 52,00

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста, мин	3 + 3
Температура теста после замеса, °С	20 – 22
Продолжительность отлежки теста, мин	15 – 30
Продолжительность окончательной расстойки, мин	50 – 60
Температура выпечки, °С	220 – 180
Продолжительность выпечки, мин	
- изделий массой 0,04 – 0,06 кг	12 – 15
- изделий массой 0,08 – 0,1 кг	20

Примечание Количество воды может меняться в зависимости от качества используемого сырья.

Технологические параметры приготовления хлебобулочных изделий могут меняться в зависимости от используемого оборудования.

МЕЛЛА ПОНЧИК

Производитель: ИРЕКС ТРИЭР (Россия)

Применение Смесь для бездрожжевых пончиков, подходит для использования в автоматических дозаторах.

Дозировка 100 %.

Состав Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, пудра сахарная, мука соевая, загустители, меланж яичный сухой, сироп глюкозы сухой, смесь порошковая на основе растительных жиров, декстроза, молоко сухое обезжиренное, соль поваренная пищевая, разрыхлители, регуляторы кислотности, эмульгаторы, носители, ароматизатор.

Условия и срок хранения Хранить в сухом, чистом, хорошо вентилируемом, не зараженном вредителями хлебных запасов помещении при температуре не выше 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % в течение 9 месяцев.

Упаковка Многослойные бумажные мешки с вкладышами из полимерного материала массой 10 кг.

Преимущества Удобство и простота приготовления, стабильное и технологичное тесто (хорошо отсаживается, действие разрыхлителей начинается только в момент жарки изделий), в процессе жарки изделия поглощают небольшое количество жира, готовые изделия обладают хорошим объемом, равномерной пористостью, сухой нежирной поверхностью, приятным вкусом и ароматом.

Рецептура

Наименование сырья	Количество сырья
МЕЛЛА ПОНЧИК, кг	100,00
Вода, л (18 – 20 °С)	60,00 – 62,50

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста, мин	4 – 5
Температура теста после замеса, °С	20 – 30
Масса тестовой заготовки, кг	0,05
Формование	отсадка через дозатор
Температура выпечки, °С	180 – 185
Продолжительность выпечки, мин	2 – 2,5

АСТРИ ХЕФЕПРОФИ

Производитель: ИРЕКС ТРИЭР (Россия)

Применение

Смесь для дрожжевых пончиков, сдобных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, содержит сухой яичный меланж.

Дозировка

До 21 % от массы муки.

Состав

Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, сахар, меланж яичный, сыворотка молочная сухая, соль, эмульгатор, мука пшеничная набухающая, экстракт ячменный солодовый, ароматизатор, разрыхлитель, глютен пшеничный, ферментные препараты, антиокислитель.

Условия и срок хранения

Хранить в сухом, чистом, хорошо вентилируемом, не зараженном вредителями хлебных запасов помещении при температуре от 5 до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % в течение 6 месяцев.

Упаковка

Бумажные многослойные мешки массой 5 и 25 кг.

Преимущества

Быстрое и простое приготовление теста, получение высококачественных изделий с хорошим объемом и стабильной формой, с равномерной структурой пористости, привлекательным внешним видом, способных длительное время сохранять свежесть.

Рецептура

Наименование сырья	Количество сырья, кг		
	Аппетитные	Классические	Особые
Мука пшеничная высший сорт	79,0	79,0	79,0
АСТРИ ХЕФЕПРОФИ	21,0	21,0	21,0
Дрожжи прессованные	6,0	6,0	6,0
Маргарин	8,0	7,5	9,0
Сахар	3,0	–	3,0
Повидло (в начинку)	–	40,0	-
Вода (около)	40,0 – 45,0	40,0 – 45,0	40,0 – 45,0
Масло растительное рафинированное (на жарку)	17,0	17,0	17,0

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста, мин	4 + 10
Температура теста после замеса, °С	25 – 28
Продолжительность брожения теста, мин	5 – 10
Продолжительность заветривания поверхности, мин	20 – 25
Продолжительность расстойки*, мин	60 – 90
Температура фритюра, °С	180
Продолжительность жарки, мин	6 (2 + 3 + 1)

Примечание:

Количество воды может меняться в зависимости от качества используемого сырья.

Технологические параметры приготовления хлебобулочных изделий могут меняться в зависимости от используемого оборудования.

АСТРИ ХЕФЕПРОФИ
без яичного порошка

Производитель: ИРЕКС ТРИЭР (Россия)

Применение Смесь для дрожжевых пончиков, сдобных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.

Дозировка Около 16 %.

Состав Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, сыворотка молочная сухая, соль, эмульгатор, мука пшеничная набухающая, экстракт ячменный солодовый, ароматизатор, разрыхлитель, глютен пшеничный, ферментные препараты, антиокислитель.

Условия и срок хранения Хранить в сухом, чистом, хорошо вентилируемом, не зараженном вредителями хлебных запасов помещении при температуре от 5 до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % в течение 10 месяцев при соблюдении условий хранения.

Упаковка Бумажные многослойные мешки массой 5 и 25 кг.

Преимущества Быстрое и простое приготовление теста, получение высококачественных изделий с хорошим объемом и стабильной формой, с равномерной структурой пористости, привлекательным внешним видом, способных длительное время сохранять свежесть.

Рецептура

Наименование сырья	Количество сырья		
	Аппетитные	Классические	Особые
Мука пшеничная хлебопекарная высший сорт, кг	83,0	83,0	83,0
МЕЛЛА-ХЕФЕПРОФИ без яичного порошка, кг	17,0	17,0	17,0
Дрожжи прессованные, кг	6,0	6,0	6,0
Маргарин, кг	8,0	7,5	9,0
Яйцо, кг	18,0	18,0	18,0
Сахар-песок, кг	3,0	–	3,0
Повидло (в начинку), кг	–	40,0	-
Вода (по расчету), л	25,0 – 28,0	25,0 – 28,0	25,0 – 28,0
Масло растительное рафинированное (на жарку), кг	17,0	17,0	17,0

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста, мин	4 + 10
Температура теста после замеса, °С	25 – 28
Продолжительность брожения теста, мин	5 – 10
Продолжительность заветривания поверхности, мин	20 – 25
Продолжительность расстойки*, мин	60 – 90
Температура фритюра, °С	180
Продолжительность жарки, мин	6 (2 + 3 + 1)

Примечание: Количество воды может меняться в зависимости от качества используемого сырья.

Технологические параметры приготовления хлебобулочных изделий могут меняться в зависимости от используемого оборудования.

ДОНАТ КОНЦЕНТРАТ 10%

Производитель: ИРЕКС ТРИЭР (Россия)

Применение Комплексная пищевая добавка для производства хлебобулочных и кондитерских изделий.

Дозировка В соответствии с рецептурой.

Состав Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, сахар, меланж яичный, сыворотка молочная сухая, соль, эмульгатор, мука пшеничная набухающая, экстракт ячменный солодовый, ароматизатор, разрыхлитель, глютен пшеничный, ферментные препараты, антиокислитель.

Условия и срок хранения Хранить в сухом, чистом, хорошо вентилируемом, не зараженном вредителями хлебных запасов помещении при температуре от 5 до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % в течение 10 месяцев.

Упаковка Бумажные многослойные мешки массой 5 и 25 кг.

Преимущества Простое и быстрое приготовление теста однофазным способом; обеспечивает стабильность заготовок при расстойке и выпечке и их формоустойчивость; обеспечивает хороший объем и правильную форму готовых изделий; придает изделиям мягкость и нежную сочную структуру мякиша; позволяет получить изделия с мелкопористой структурой мякиша; Подходит для изготовления изделий, подвергающихся дальнейшей заморозки и дефростации; готовые изделия способны длительное время сохранять свежесть.

Рецептура

Наименование сырья	Количество сырья, кг
	«Воздушные фантазии»
Мука пшеничная высший сорт, кг	90,00
ДОНАТ КОНЦЕНТРАТ 10%, кг	10,0
Дрожжи прессованные, кг	4,5
Маргарин 82 %, кг	12,0
Яйца, кг	6,5
Сахар, кг	5,0
Соль, кг	1,5
Вода (около), л	40,0

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста, мин	4 + 7
Температура теста после замеса, °С	25 – 26
Продолжительность брожения теста, мин	30
Масса тестовой заготовки, кг	0,045
Продолжительность расстойки, мин	50
Заветривание, мин	15 – 20
Температура жарки, °С	180 – 185
Продолжительность жарки, мин	3 + 3

МЕЛЛА БЕРЛИНЕР

Производитель: ИРЕКС ТРИЭР (Россия)

Применение Смесь для берлинеров, дрожжевых пончиков, сдобных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.

Дозировка До 10 % от массы муки.

Состав Сыворотка молочная сухая, мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, эмульгаторы, носители, антиокислитель, препараты ферментные.

Условия и срок хранения Хранить в сухом, чистом, хорошо вентилируемом, не зараженном вредителями хлебных запасов помещении при температуре от 5 °С до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % в течение 9 месяцев.

Упаковка Бумажные многослойные мешки массой 25 кг.

Преимущества Быстрое и простое приготовление теста однофазным способом, стабильное качество, возможность замораживания полуфабрикатов; полученные изделия имеют привлекательный внешний вид с равномерной структурой пористости, нежным мякишем, приятным вкусом и ароматом, способны длительное время сохранять свежесть.

Рецептура

Наименование сырья	Количество сырья
Мука пшеничная хлебопекарная высший сорт, кг	90,00
МЕЛЛА БЕРЛИНЕР, кг	10,00
Сахар, кг	9,00
Маргарин, 82 %, кг	9,00
Яйца куриные, кг	23,00
Соль, кг	1,30
Дрожжи хлебопекарные прессованные, кг	5,50
Вода (t = 0 – 5 °С), л (около)	21,50
Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное (на жарку), кг	17,00

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста, мин	3 + 8
Температура теста после замеса, °С	26 – 28
Продолжительность расстойки*, мин	10 – 15
Температура жарки, °С	170 – 175
Продолжительность жарки, мин	8 (3 + 4 + 1)

* За 10 – 15 мин до окончания расстойки заготовки подвергают заветриванию в условиях цеха.

Примечание: – для отделки поверхности изделий допускается использование шоколадной или сахарной глазури, кондитерской глазури, корицы и другого аналогичного сырья;
- допускается использование начинки не менее 20 % к массе изделия.

Количество воды может меняться в зависимости от качества используемого сырья.

Технологические параметры приготовления хлебобулочных изделий могут меняться в зависимости от используемого оборудования.

МЕЛЛА ДОНАТС

Производитель: ИРЕКС (Германия)

Применение Смесь для производства дрожжевых донатсов.

Дозировка 50 %.

Состав Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, декстроза, эмульгаторы, масло соевое рафинированное, соль, разрыхлители, мука соевая, молоко обезжиренное сухое, сыворотка молочная сухая, загустители, ароматизаторы, препараты ферментные, антиокислитель, вещество для обработки муки.

Условия и срок хранения Хранить в сухом прохладном месте в течение 9 месяцев.

Упаковка Бумажные многослойные мешки массой 25 кг.

Преимущества Простое и быстрое приготовление теста однофазным способом, стабильное качество, обеспечение правильной формы, характерной для донатсов.
Получение изделий привлекательного внешнего вида с равномерной структурой пористости, нежным мякишем, приятным вкусом и ароматом, способных длительное время сохранять свежесть.

Рецептура

Наименование сырья	Количество сырья
МЕЛЛА ДОНАТС, кг	50,00
Мука пшеничная хлебопекарная высший сорт, кг	50,00
Дрожжи, кг	3,00
Масло растительное рафинированное (на жарку), кг	17,00
Вода, л (около)	50,00

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста, мин	3 + 10
Температура теста после замеса, °С	25 – 27
Продолжительность брожения теста, мин	35
Продолжительность расстойки*, мин	40 – 60
Температура жарки, °С	165 – 175
Продолжительность жарки, мин	5 (2 + 3)

*После расстойки заготовки заветрить в течение 20 мин и жарить каждую сторону два раза.

Примечание:

- для отделки поверхности изделий допускается использование сахарной пудры, шоколадной или сахарной глазури, помады, кондитерской глазури, корицы и другого аналогичного сырья.

Количество воды может меняться в зависимости от качества используемого сырья.

Технологические параметры приготовления хлебобулочных изделий могут меняться в зависимости от используемого оборудования.

МЕЛЛА-ХЕФЕПРОФИ

Производитель: ИРЕКС ТРИЭР (Россия)

Применение

Смесь для дрожжевых пончиков, сдобных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, содержит сухой яичный меланж.

Дозировка

До 21 % от массы муки.

Состав

Сахар-песок, мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, молочная сыворотка сухая, эмульгаторы, стабилизатор, регуляторы кислотности, мука пшеничная набухающая, антиокислитель, ароматизатор, ферменты, меланж сухой, соль, экстракт ячменный солодовый.

Условия и срок хранения

Хранить в сухом месте в течение 6 месяцев при температуре от 5 до 25 °С.

Упаковка

Бумажные многослойные мешки массой 5 и 25 кг.

Преимущества

Подходит для производства любых видов дрожжевого теста. Улучшает процесс брожения теста, стабилизирует свойства теста, что особенно важно при производстве дрожжевых пончиков, способствует получению большего объема изделий.

Рецептура

Наименование сырья	Количество сырья, кг		
	Аппетитные	Классические	Особые
Мука пшеничная высший сорт	79,0	79,0	79,0
МЕЛЛА-ХЕФЕПРОФИ	21,0	21,0	21,0
Дрожжи прессованные	6,0	6,0	6,0
Маргарин	8,0	7,5	9,0
Сахар	3,0	–	3,0
Повидло (в начинку)	–	40,0	-
Вода (около)	40,0 – 45,0	40,0 – 45,0	40,0 – 45,0
Масло растительное рафинированное (на жарку)	17,0	17,0	17,0

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста, мин	2 + 7
Температура теста после замеса, °С	25 – 27
Продолжительность брожения теста, мин	15
Продолжительность расстойки*, мин	60 – 90
Температура фритюра, °С	170 – 180
Продолжительность жарки, мин	3

Примечание:

После расстойки рекомендуется выдержать тестовые заготовки в условиях цеха для заветривания поверхности (около 10 мин) и для уменьшения абсорбирования фритюрного жира во время обжарки.

Количество воды может меняться в зависимости от качества используемого сырья.

Технологические параметры приготовления хлебобулочных изделий могут меняться в зависимости от используемого оборудования.

АНТИШИМ

Производитель: ИРЕКС (Германия)

Применение	Специальная добавка для предотвращения развития микробиологической порчи хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.
Дозировка	До 0,5 %.
Состав	Консервант (пропионат кальция), масло кокосовое рафинированное дезодорированное.
Условия и срок хранения	Хранить в сухом, чистом, хорошо вентилируемом, не зараженном вредителями хлебных запасов помещении при температуре от 5 до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % в течение 24 месяцев.
Упаковка	Многослойные бумажные мешки с вкладышами из полимерного материала массой 25 кг.
Преимущества	Обеспечивает максимальные сроки хранения, предотвращает микробиологическую порчу, прогоркание и плесневение, особенно нарезанных и упакованных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.
Рекомендации по использованию	АНТИШИМ дозируется непосредственно при замесе теста без какой-либо предварительной подготовки. Гарантирует качество предварительно обжаренного и расфасованного хлеба (гренки), нарезанных и расфасованных хлебобулочных изделий (хлеб, рулеты, сдобные булочки с изюмом, лаваш и др.). Из-за незначительного замедления брожения при использовании АНТИШИМ рекомендуется увеличивать дозировку дрожжей на 10,0 – 15,0 % от рецептурного количества.

Е-ФРИМАТ

Производитель: ИРЕКС ТРИЭР (Россия)

Применение	Улучшитель для мелкопористых хлебобулочных изделий из пшеничной муки, в особенности булочек для гамбургеров.
Дозировка	0,7 – 1,5 %.
Состав	Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, мука пшеничная солодовая, клейковина, аскорбиновая кислота, ферментные препараты.
Условия и срок хранения	Хранить в сухом, чистом, хорошо вентилируемом, не зараженном вредителями хлебных запасов помещении при температуре от 5 до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % в течение 12 месяцев.
Упаковка	Многослойные бумажные мешки с вкладышами из полимерного материала массой 25 кг.
Преимущества	Благодаря входящему в состав ферментному комплексу обеспечивается стабильность теста на всех этапах технологического процесса, а также гарантируется высокое качество изделий даже при условии колебания качества муки и отклонений параметров технологического процесса; кроме того, использование улучшителя интенсифицирует брожение путем увеличения сахаро- и газообразующей способности муки, что особенно важно при производстве высокорецептурных изделий, в том числе и булочек для гамбургеров; полученные изделия отличаются нежным мелкопористым мякишем и хорошим объемом. Для достижения наилучшего эффекта данный продукт рекомендуется использовать в комплексе с улучшителем ПРИМАТ.

ИРЕКС 771

Производитель: ИРЕКС (Германия)

Применение	Улучшитель хлебопекарный для слоеных и сдобных изделий.
Дозировка	До 6 %.
Состав	Глютен пшеничный, мальтодекстрин, лактоза, эмульгатор, молоко обезжиренное сухое, мука пшеничная набухающая, разрыхлители, загуститель, антиокислитель, вещество для обработки муки, препараты ферментные.
Условия и срок хранения	Хранить нераспакованным в сухом и прохладном помещении в течение 9 месяцев.
Упаковка	Многослойные бумажные мешки с вкладышами из полимерного материала массой 1 кг.
Преимущества	Для круассанов и других слоеных изделий — обеспечивает стабильное качество, длительное сохранение свежести, получение характерной слоистости и структуры, «короткий укус» (уменьшение крошливости поверхности слоеных изделий и легкость откусывания делает изделие более удобным и приятным в употреблении); для сдобных изделий — гарантирует стабильное качество, хороший объем изделия после обработки теста на ламинаторе, «короткий укус», длительное сохранение свежести, очень эффективен при разделке теста с использованием поточных линий.

ИРЕКС КРАФТ ХЕФЕФРИ

Производитель: ИРЕКС ТРИЭР (Россия)

Применение	Комплексная пищевая добавка для выпеченных изделий без использования хлебопекарных дрожжей.
Дозировка	До 15 % от массы муки.
Состав	Разрыхлители, мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, заквасочная культура, хлопья картофельные, глютен пшеничный, сыворотка сухая подсырная, лактоза, мука пшеничная солодовая, ферментные препараты микробного происхождения, антиокислитель.
Условия и срок хранения	Хранить в сухом, чистом, хорошо вентилируемом, не зараженном вредителями хлебных запасов помещении при температуре от 5 до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 70 % в течение 10 месяцев.
Упаковка	Многослойные бумажные мешки с вкладышами из полимерного материала массой 5 и 25 кг.
Преимущества	С помощью добавки можно производить выпеченные изделия без использования хлебопекарных дрожжей, по потребительским характеристикам аналогичным дрожжевым хлебобулочным изделиям. Добавка придает изделиям насыщенный, сбалансированный, хлебный вкус и аромат, эластичный мякиш. На основе добавки можно производить широкий ассортимент бездрожжевых изделий, в том числе имитирующих рустикальные хлеба (крупные поры, хрустящая толстая корочка с интенсивной окраской, насыщенный хлебный вкус и аромат, выраженная кислота во вкусе).

ИРЕКСОЛ ГЛЮТЕН

Производитель: ИРЕКС (Германия)

Применение	Улучшитель хлебопекарный для производства хлебобулочных изделий из пшеничной муки, требующих дополнительное внесение клейковины. Подходит для технологии замораживания теста, тестовых заготовок после формирования и частичной расстойки; для производства слоеных дрожжевых изделий (прямой способ).
Дозировка	До 1,5 % до 3 % к массе муки.
Состав	Глютен пшеничный, эмульгатор, ферменты, аскорбиновая кислота.
Условия и срок хранения	Хранить в сухом, чистом, хорошо вентилируемом, не зараженном вредителями хлебных запасов помещении при температуре от 5 до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % в течение 10 месяцев.
Упаковка	Многослойные бумажные мешки с вкладышами из полимерного материала массой 5, 10 и 25 кг.
Преимущества	Позволяет получить хлебобулочные изделия высокого качества из муки с низким содержанием клейковины; обеспечивает стабильность замороженных тестовых заготовок в процессе хранения; ускоряет технологический процесс и улучшает реологические свойства теста; обеспечивает стабильность заготовок при расстойке и увеличивает объем готовых изделий; повышает эластичность мякиша и устраняет крошковатость мякиша; придает изделиям мягкость и замедляет процесс черствения; позволяет получить изделия типа «Чиабатта» с высокой влажностью теста с крупной неравномерной пористостью, хрустящей корочкой.

ИРЕКСОЛ ГАМБУРГЕР

Производитель: ИРЕКС ТРИЭР (Россия)

Применение Комплексный улучшитель для производства булочек для гамбургеров, хот-догов, тостового хлеба и других хлебобулочных изделий.

Дозировка 0,8 – 1,0 % к массе муки.

Состав Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, мука пшеничная солодовая, стабилизатор, эмульгатор, глютен, антиокислитель, ферменты.

Условия и срок хранения Хранить 10 месяцев в сухих чистых хорошо вентилируемых, не зараженных вредителями хлебных запасов помещениях при температуре при температуре от 5 °С до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 70 %.

Упаковка Многослойные бумажные мешки с вкладышами из полимерного материала массой 5 и 25 кг.

Преимущества Улучшает реологические свойства теста, обеспечивает стабильность заготовок при расстойке и выпечке, обеспечивает формоустойчивость тестовых заготовок, устраняет крошковатость мякиша, придает изделиям мягкость, позволяет получить изделия с мелкой тонкостенной равномерной пористостью, обеспечивает нежную сочную структуру мякиша, «короткий укус» и нежную мягкую корочку, замедляет процесс черствения.

Рецептура

Наименование сырья	Количество сырья
	«Булочка для бургера»
Мука пшеничная высшего сорта, кг	100,00
БРИОШЬ МИКС Е-ФРИ, кг	5,00
ИРЕКСОЛ ГАМБУРГЕР, кг	0,80
Дрожжи прессованные, кг	4,00
Соль, кг	2,00
Сахар, кг	4,00
Маргарин, кг	8,00
Молоко сухое цельное, кг	3,00
Вода, л (около)	53,00

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста, мин	2 + 8
Температура теста после замеса, °С	25 – 26
Продолжительность брожения теста, мин	10
Масса тестовой заготовки, кг	0,06
Форма изделий	Круглая
Продолжительность окончательной расстойки, мин	40 – 60
Температура выпечки, °С	250 – 220
Продолжительность выпечки, мин	20 – 25

ИРЕКСОЛ КРУАССАН

Производитель: ИРЕКС ТРИЭР (Россия)

Применение	Улучшитель на основе пшеничной закваски для круассанов и других изделий из слоеного дрожжевого теста, позволяющий получить правильную структуру слоистости и оптимальный объем.
Дозировка	До 5 % к массе муки.
Состав	Закваска пшеничная сухая, мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, глютен пшеничный, эмульгатор, мука пшеничная набухающая, экстракт ячменный солодовый, мука пшеничная солодовая, антиокислитель, ферменты микробного происхождения.
Условия и срок хранения	Хранить в сухом, чистом, хорошо вентилируемом, не зараженном вредителями хлебных запасов помещении при температуре от 5 до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 70 % в течение 10 месяцев.
Упаковка	Многослойные бумажные мешки с вкладышами из полимерного материала массой 5 и 25 кг.
Преимущества	Использование улучшителя позволяет получить слоеные изделия с правильной структурой слоистости, оптимальным объемом, с ярким колером корочки, привлекательным цветом мякиша, «коротким укусом», с длительным сохранением свежести, с приятным вкусом и ароматом, характерным для изделий, приготовленных опарным способом или на молочнокислых заквасках. Компоненты, входящие в состав улучшителя, обеспечивают стабильное и технологичное тесто с хорошей формоустойчивостью и газоудерживающей способностью, с оптимальными для процесса слоения пластично-эластичными свойствами, а также позволяет выпускать изделия по технологии заморозки.

ИРЕКСОЛ СОФТ СВИТ

Производитель: ИРЕКС ТРИЭР (Россия)

Применение	Улучшитель для продления срока годности мучных кондитерских изделий (более чем на 90 суток).
Дозировка	1 – 2 % от массы муки.
Состав	Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, эмульгатор, консервант, загуститель, ферментные препараты.
Условия и срок хранения	Хранить в сухом, чистом, хорошо вентилируемом, не зараженном вредителями хлебных запасов помещении при температуре от 5 до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 70 % в течение 10 месяцев.
Упаковка	Многослойные бумажные мешки с вкладышами из полимерного материала массой 5 и 20 кг.
Преимущества	Обеспечивает продление сроков годности мучных кондитерских изделий более чем на 90 суток (реальные сроки годности зависят от рецептуры изделия, условий его производства, упаковки и последующего хранения); способствует сохранению мягкости, влажности и эластичности МКИ в процессе хранения, а в печенье – нежной структуры; предотвращает крошливость изделий, сохраняет их сочными более длительное время; замедляет микробиологическую порчу и черствение изделий.

ИРЕКСОЛ СОФТ СДОБА

Производитель: ИРЕКС ТРИЭР (Россия)

Применение	Улучшитель для сдобных хлебобулочных изделий, в том числе высокорецептурной выпечки и куличей, с выраженным ароматом ванили и желтоватым цветом мякиша.
Дозировка	3 – 5 % к массе муки.
Состав	мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, эмульгатор, эмульгатор, ароматизатор, антиокислитель, ферментные препараты, куркума.
Условия и срок хранения	Хранить в сухом, чистом, хорошо вентилируемом, не зараженном вредителями хлебных запасов помещении при температуре от 5 до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 70 % в течение 10 месяцев.
Упаковка	Многослойные бумажные мешки с вкладышами из полимерного материала массой 5 и 25 кг.
Преимущества	Обеспечивает яркий насыщенный аромат ванили и естественный желтый цвет мякиша в готовых изделиях; придает изделиям мягкость и нежную сочную структуру мякиша, которая сохраняется на протяжении длительного времени; улучшает реологические свойства теста, обеспечивает стабильность заготовок при расстойке и выпечке, обеспечивает формоустойчивость тестовых заготовок; обеспечивает хороший объем готовых изделий, позволяет получить изделия с мелкопористой структурой мякиша, устраняет его крошливость, замедляет процесс черствения.

ИРЕКСОЛ СОФТ СДОБА ЛИМОН

Производитель: ИРЕКС ТРИЭР (Россия)

Применение	Улучшитель для сдобных хлебобулочных изделий, в том числе высокорецептурной выпечки и куличей, с выраженным ароматом лимона.
Дозировка	3 – 5 % к массе муки.
Состав	Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, эмульгаторы, ароматизатор натуральный, куркума молотая, антиокислитель, ферментные препараты .
Условия и срок хранения	Хранить в сухом, чистом, хорошо вентилируемом, не зараженном вредителями хлебных запасов помещении при температуре от 5 до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 70 % в течение 9 месяцев.
Упаковка	Многослойные бумажные мешки с вкладышами из полимерного материала массой 5 и 25 кг.
Преимущества	Улучшает реологические свойства теста, обеспечивает стабильность заготовок при расстойке и выпечке, обеспечивает формоустойчивость тестовых заготовок; обеспечивает хороший объем готовых изделий, придает изделиям мягкость и нежную сочную структуру мякиша, позволяет получить изделия с мелкопористой структурой мякиша, устраняет крошковатость мякиша, замедляет процесс черствения; обеспечивает яркий насыщенный аромат лимона и выраженный цвет мякиша в готовых изделиях.

ИРЕКСОЛ СОФТИФРЕШ

Производитель: ИРЕКС ТРИЭР (Россия)

Применение	Комплексная пищевая добавка для производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для продления мягкости и свежести изделий в процессе хранения.
Дозировка	1,0 – 6,0 % к массе муки.
Состав	Эмульгатор Е471, мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, стабилизатор Е170, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, ферментные препараты микробного происхождения.
Условия и срок хранения	Хранить в сухом, чистом, хорошо вентилируемом, не зараженном вредителями хлебных запасов помещении при температуре от 5 до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 70 % в течение 12 месяцев.
Упаковка	Многослойные бумажные мешки с вкладышами из полимерного материала массой 5 и 25 кг.
Преимущества	Продлевает свежесть и замедляет процесс черствения изделий в процессе хранения, придает изделиям мягкость и нежную сочную структуру мякиша, позволяет получить изделия с мелкопористой структурой мякиша, устраняет крошковатость мякиша, возможно совместное использование с другими улучшителями.

ИРЕКСОЛ ТОСТ Е-ФРИ

Производитель: ИРЕКС ТРИЭР (Россия)

Применение	Технологическое вспомогательное средство для мелкопористых хлебобулочных изделий — тостового хлеба, булочек для гамбургеров и др.
Дозировка	0,5 – 1 % к массе муки.
Состав	Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, ферментные препараты.
Условия и срок хранения	Хранить в сухом, чистом, хорошо вентилируемом, не зараженном вредителями хлебных запасов помещении при температуре от 5 до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 70 % в течение 10 месяцев.
Упаковка	Многослойные бумажные мешки с вкладышами из полимерного материала массой 5 и 25 кг.
Преимущества	Продукт не содержит ингредиентов с индексом Е, улучшает реологические свойства теста, обеспечивает стабильность заготовок при расстойке и выпечке и их формоустойчивость, придает готовым изделиям мягкость, устраняет крошковатость мякиша, позволяет получить изделия с мелкой тонкостенной равномерной пористостью, обеспечивает нежную сочную структуру мякиша, «короткий укус» и мягкую корочку, замедляет процесс черствения.

ИРЕКСОЛ ТОСТ ЛОНГ ФРЕШ

Производитель: ИРЕКС ТРИЭР (Россия)

Применение	Улучшитель для мелкопористых хлебобулочных изделий — тостового хлеба, булочек для гамбургеров и др. Позволяет продлить мягкость и свежесть готовых изделий до 15 суток.
Дозировка	До 2 % к массе муки.
Состав	Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, консерванты, агент антислеживающий, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, ферментные препараты
Условия и срок хранения	Хранить в сухом, чистом, хорошо вентилируемом, не зараженном вредителями хлебных запасов помещении при температуре от 5 до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 70 % в течение 10 месяцев.
Упаковка	Многослойные бумажные мешки с вкладышами из полимерного материала массой 5 и 25 кг.
Преимущества	Улучшает реологические свойства теста, обеспечивает стабильность заготовок при расстойке и выпечке, обеспечивает формоустойчивость тестовых заготовок, устраняет крошковатость мякиша, придает изделиям мягкость, позволяет получить изделия с мелкой тонкостенной равномерной пористостью, отбеливает мякиш, обеспечивает нежную сочную структуру мякиша, «короткий укус» и нежную мягкую корочку, замедляет процесс черствения, замедляет процесс плесневения и развитие «картофельной болезни».

ИРЕКСОЛ ФРОСТ

Производитель: ИРЕКС ТРИЭР (Россия)

Применение	Улучшитель для хлебобулочных изделий, проходящих в процессе производства стадию замораживания, изготовленных по технологиям «полувыпечки» и «высокой степени готовности».
Дозировка	1 – 3 % к массе муки.
Состав	мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, загуститель, декстроза, эмульгатор, мука пшеничная набухающая, разрыхлитель, мука пшеничная солодовая, антиокислитель, ферментные препараты.
Условия и срок хранения	Хранить в сухом, чистом, хорошо вентилируемом, не зараженном вредителями хлебных запасов помещении при температуре от 5 до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 70 % в течение 10 месяцев.
Упаковка	Многослойные бумажные мешки с вкладышами из полимерного материала массой 5 и 20 кг.
Преимущества	Обеспечивает высокую стабильность полувыпеченных полуфабрикатов и полуфабрикатов высокой степени готовности, увеличивает водопоглотительную способность теста, улучшает пластичность теста, обеспечивает стабильность и газоудерживающую способность тестовых заготовок, снижает риск отшелушивания корки после окончательной выпечки, готовые изделия не теряют удельный объем, способствует снижению потери влаги в процессе хранения, замедляет процесс черствения готовых изделий.

МЕЛЛА ФГ ПЛЮС ПРЕМИУМ

Производитель: ИРЕКС ТРИЭР (Россия)

Применение	Улучшитель для различных видов сдобных хлебобулочных изделий из пшеничной муки, в том числе куличей.
Дозировка	0,5 – 1 % к массе муки.
Состав	Стабилизатор, мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, эмульгаторы, носители, антиокислитель, ферментные препараты.
Условия и срок хранения	Хранить в сухом, чистом, хорошо вентилируемом, не зараженном вредителями хлебных запасов помещении при температуре от 5 до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % в течение 9 месяцев.
Упаковка	Многослойные бумажные мешки с вкладышами из полимерного материала массой 25 кг.
Преимущества	Обеспечивает стабильность и технологичность теста, увеличение объема изделий, равномерную пористость, гарантирует длительное сохранение свежести и мягкости изделий, а также хороший товарный вид.

ПАНИФРЕШ

Производитель: ИРЕКС ТРИЭР (Россия)

Применение

Улучшитель для продления свежести и повышения качества хлебобулочных изделий из пшеничной, ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки, пряников и печенья.

Дозировка

1 – 2 %.

Состав

Мука пшеничная набухающая, загуститель, эмульгатор, мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, хлопья картофельные сухие, масло пальмовое рафинированное дезодорированное, препараты ферментные, сыворотка молочная сухая, аскорбиновая кислота, мука пшеничная хлебопекарная второго сорта, мука пшеничная солодовая.

Условия и срок хранения

Хранить в сухом, чистом, хорошо вентилируемом, не зараженном вредителями хлебных запасов помещении при температуре от 5 до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % в течение 9 месяцев.

Упаковка

Многослойные бумажные мешки с вкладышами из полимерного материала массой 25 кг. Пакет из двухслойной пленки массой 1 кг.

Преимущества

Повышает водопоглотительную способность и увеличивает выход готовых изделий, способствует быстрому восстановлению структуры теста при интенсивной машинной обработке, увеличивает объем готовых изделий, обеспечивает равномерную пористость, продлевает свежесть.

Инструкция по применению

1. Дозировка ПАНИФРЕШ при производстве хлебобулочных изделий из смеси ржаной и пшеничной муки (с учетом внесения заквасок).

Соотношение муки Ржаная : Пшеничная	Дозировка ПАНИФРЕШ, %
100 : 0	1 – 1,3
80 : 20	1,3 – 1,5
60 : 40	1,5 – 1,8
20 : 80	1,8 – 2
0 : 100	2

2. При дозировке 1 % улучшителя ПАНИФРЕШ количество воды следует увеличить на 1,5 %.
3. При дозировке 1 % улучшителя ПАНИФРЕШ в пряничное тесто количество воды следует увеличить на 3 – 4 %, выход готовых изделий при этом увеличивается на 2 %, срок хранения готовых изделий увеличивается до 60 дней.

ПАНИФРЕШ ПЛЮС

Производитель: ИРЕКС ТРИЭР (Россия)

Применение	Добавка для сохранения свежести хлебобулочных и мучных кондитерских изделий — пряников, печенья и т.д.
Дозировка	0,5 – 1,5 %.
Состав	Эмульгатор, мука пшеничная набухающая, мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, препараты ферментные.
Условия и срок хранения	Хранить в сухом, чистом, хорошо вентилируемом, не зараженном вредителями хлебных запасов помещении при температуре от 5 до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % в течение 9 месяцев.
Упаковка	Многослойные бумажные мешки с вкладышами из полимерного материала массой 10 кг.
Преимущества	Обеспечивает стабильность и технологичность теста, повышает влагоудерживающую способность, обеспечивает мягкость изделий, способствует длительному сохранению свежести готовых изделий.

ПРИМАТ РУС

Производитель: ИРЕКС ТРИЭР (Россия)

Применение	Улучшитель для мелкопористых хлебобулочных изделий из пшеничной муки, в особенности булочек для гамбургеров.
Дозировка	0,2 – 2 %.
Состав	Стабилизатор, мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, эмульгатор, аскорбиновая кислота, ферментные препараты.
Условия и срок хранения	Хранить в сухом, чистом, хорошо вентилируемом, не зараженном вредителями хлебных запасов помещении при температуре от 5 до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % в течение 12 месяцев.
Упаковка	Многослойные бумажные мешки с вкладышами из полимерного материала массой 25 кг.
Преимущества	Комплекс современных эмульгаторов и ферментных препаратов, входящих в состав продукта, обеспечивает высокую технологичность теста при прохождении через все стадии процесса приготовления изделий, стабилизирует процесс тестоприготовления, снижая возможность перекисания теста после замеса; изделия с использованием данного улучшителя имеют развитую мелкую и тонкостенную структуру пористости мякиша, который не крошится при нарезке даже при длительном хранении. Для достижения наилучшего эффекта данный продукт рекомендуется использовать в комплексе с улучшителем Е-ФРИМАТ.

СОФТ РОЛЛЗ НЬЮ

Производитель: ИРЕКС (Германия)

Применение	Улучшитель для мелкопористых хлебобулочных изделий — тостового хлеба, булочек для гамбургеров (ИДК муки 60 – 80 ед.).
Дозировка	1 %.
Состав	Мука пшеничная, эмульгаторы, декстроза, вещество для обработки муки, антиокислитель, препараты ферментные.
Условия и срок хранения	Хранить в закрытой упаковке, в сухом и прохладном помещении в течение 12 месяцев при соблюдении условий хранения.
Упаковка	Многослойные бумажные мешки с вкладышами из полимерного материала массой 25 кг.
Преимущества	Ускоряет процесс брожения, позволяет получить мелкую тонкостенную и равномерную пористость, характерную для изделий типа тостового хлеба и гамбургеров, обеспечивает готовым изделиям светлый мякиш с нежной структурой, тонкую корочку, улучшает вкус и аромат, способствует длительному сохранению свежести.

ФРОСТИ

Производитель: ИРЕКС ТРИЭР (Россия)

Применение

Улучшитель для хлебобулочных изделий из пшеничной муки, в т. ч. дрожжевых слоеных, проходящих в процессе производства стадию замораживания (ИДК муки 80 – 100 ед.).

Дозировка

1 – 2,5 %.

Состав

Декстроза (глюкоза), мука пшеничная хлебопекарная второго сорта, эмульгатор, стабилизаторы, глютен пшеничный (клейковина), мука пшеничная солодовая, регулятор кислотности, антиокислитель, препараты ферментные.

Условия и срок хранения

Хранить в сухом, чистом, хорошо вентилируемом, не зараженном вредителями хлебных запасов помещении при температуре от 5 до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % в течение 9 месяцев.

Упаковка

Многослойные бумажные мешки с вкладышами из полимерного материала массой 25 кг.

Преимущества

Обеспечивает высокую стабильность тестовых заготовок, прошедших стадию заморозки; благодаря композиционному составу обеспечивает увеличение объема и сохранение высокого качества продукции; присутствие солодовой муки придает готовым изделиям золотистый цвет, хрустящую корочку и продлевает их свежесть.

Рекомендации по использованию

1. Улучшитель добавляют при замесе теста.
2. Для достижения наилучшего эффекта ФРОСТИ рекомендуется применять при производстве изделий, в рецептуру которых входит маргарин или другой жировой продукт. В случае если жировой продукт отсутствует, рекомендуется вместе с улучшителем добавить 1,0 % маргарина или другого жира.
3. ФРОСТИ применяется при любой технологии замораживания изделий.
4. Для получения стабильно высокого качества готовой продукции разделку тестовых заготовок рекомендуется производить механизированным способом.
5. При длительном хранении замороженных полуфабрикатов (от 1 до 6 месяцев) рекомендуется увеличить дозировку ФРОСТИ до 2,5 % и рецептурное количество дрожжей.

ХЕФЕФРИ / ХЕФЕФРИ РУС

Производитель: ИРЕКС (Германия)

Применение Добавка-разрыхлитель для бездрожжевых изделий.

Дозировка До 15 % к массе муки.

Состав Мука пшеничная хлебопекарная, разрыхлители, эмульгатор, волокна гороховые, агент антислеживающий, загуститель, мука пшеничная солодовая, регулятор кислотности, ароматизатор, антиокислитель, препараты ферментные.

Условия и срок хранения Хранить в закрытой упаковке в сухом и прохладном месте в течение 12 месяцев (ХЕФЕФРИ РУС – 10 мес.).

Упаковка Многослойные бумажные мешки с вкладышами из полимерного материала массой 25 кг.

Преимущества Обеспечивает возможность производства изделий без использования дрожжей (готовые изделия не уступают по качеству изделиям с использованием дрожжей), обеспечивает технологичность производства, дает возможность расширения ассортимента без существенных инвестиций в оборудование.

Наименование сырья	Количество сырья						
	«Утренние традиционные»	«Трапезные»	«Лакомый кусочек»	«Маковый рулет»	«Чиабатта особая»	«Слоёночка особая»	«Вита плюс»
Мука пшеничная высшего сорта, кг	87,0	87,0	87,0	87,0	87,0	87,0	73,0
ХЕФЕФРИ, кг	13,0	13,0	13,0	13,0	13,0	13,0	13,0
ФИТНЕС МИКС, кг	-	-	-	-	-	-	14,0
Яйца куриные, кг	-	-	9,0	9,0	-	5,0	-
Сахар-песок, кг	1,0	1,8	18,0	14,0	-	-	1,0
Маргарин, кг	2,0	2,7	14,0	14,0	-	30,0	
Масло растительное, кг	-	-	-	-	3,0	-	-
Изюм (в конце замеса), кг	-	-	30,0	-	-	-	-
Соль, кг	1,6	1,6	1,4	1,4	1,8	0,8	1,6
Лед, кг	30,0	23,0	14,0	14,0	50,0	25,0	25,0
Вода, л (около)	42,0	42,0	27,0	27,0	28,0	25,0	39,0
Маковая начинка							
МАК СТАБИЛ, кг	-	-	-	30,5	-	-	-
Яйца куриные, кг	-	-	-	8,5	-	-	-
Сладкая крошка, кг	-	-	-	8,5	-	-	-
Вода, л	-	-	-	15,5	-	-	-

ХЕФЕФРИ / ХЕФЕФРИ РУС

Производитель: ИРЕКС (Германия)

	«Утренние традиционные»	«Трапезные»	«Лакомый кусочек»	«Маковый рулет»	«Чиабатта особая»	«Слоёночка особая»	«Вита плюс»
Продолжительность замеса теста, мин	10 + 6	10 + 6	10 + 4	10 + 4	5 + 17	6 + 6	10 + 6
Температура теста после замеса, °С	15 – 17	15 – 17	15 – 17	15 – 17	15 – 17	15 – 17	15 – 17
Продолжительность отлежки теста	-	-	-	-	15 – 20	40 (в холодильнике)	-
Слоение 2 раза × 4 слоя Продолжительность отлежки теста в холодильнике, мин	-	-	-	-	-	40	-
Слоение 1 раз × 4 слоя Продолжительность отлежки теста в холодильнике, мин	-	-	-	-	-	40	-
Окончательная раскатка изделия, мм	-	-	-	-	-	5	-
Разделка теста: - мука, кг - растительное масло, кг	-	-	-	-	до 10,0 до 5,0	-	-
Масса тестовой заготовки, кг	0,05	0,55	0,50	0,40	0,05 – 0,40	0,06 – 0,08	0,55
Масса готовой начинки, кг	-	-	-	0,14	-	-	-
Формование	подовые	подовые, продолговато-овальные	формовые	формовые	подовые	прямо-угольники	подовые
Продолжительность окончательной расстойки, мин	100	100 – 120	100 – 120	100 – 120	100 – 120	60 – 70	100 – 120
Температура выпечки, °С	230 – 210, ротационная печь	230 – 210, подовая печь	230 – 190, ротационная печь	210 – 200 – 190, ротационная печь	220 – 190, подовая печь	240 – 220 – 210, ротационная печь	230 – 210, подовая печь
Пар, л	2,5 – 3 (в начале выпечки)	2,0 – 2,5 (в начале выпечки)	2,0 – 2,5	2,0 – 2,5	2,0 – 2,5 (в начале выпечки)	2,0 – 2,5 (в начале выпечки)	2,0 – 2,5 (в начале выпечки)
Продолжительность выпечки, мин	12 – 15	28 – 30	28 – 30	28 – 30	15 – 30	15 – 18	28 – 30
Продолжительность замеса начинки, мин	-	-	-	3 – 4	-	-	-
Продолжительность набухания начинки, мин	-	-	-	30	-	-	-

Примечание

Смесь ФИТНЕС МИКС замачивают холодной водой в соотношении 1:1 на 1 – 2 часа.

Количество воды может меняться в зависимости от качества используемого сырья.

Технологические параметры приготовления хлебобулочных изделий могут меняться в зависимости от используемого оборудования.

ХЕФЕФРИ / ХЕФЕФРИ РУС

Производитель: ИРЕКС (Германия)

Наименование сырья	Количество сырья	
	«Луговые»	«Луговые злаковые»
Мука пшеничная высшего сорта, кг	77,0	67,0
Мука ржаная обдирная, кг	10,0	–
Рожь плющеная, кг	–	10,0
Пшеница плющеная, кг	–	10,0
ХЕФЕФРИ, кг	13,0	–
РОГЕНКОЛОР, кг	1,5	–
ХЕФЕФРИ РУС, кг	–	13,0
АСТРИ САХАРНЫЙ СИРОП, кг	–	3,0
Сахар-песок, кг	1,8	–
Масло растительное, кг	–	2,0
Маргарин с содержанием жира 82 %, кг	2,7	–
Соль, кг	1,6	1,6
Лед, кг	21,0	–
Вода, л (около)	42,0	50,0

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста, мин	10 + 6	4 + 6
Температура теста после замеса, °С	16 – 18	22 – 24
Масса тестовой заготовки, кг	0,5	0,4 – 0,5
Формование	подовые	округлые
Продолжительность окончательной расстойки, мин	100 – 120, пар 2,0 – 2,5 (в начале выпечки)	90 – 120,
Температура выпечки, °С	240 – 190	230, с понижением до 200, с максимальной подачей пара
Продолжительность выпечки, мин	30 – 35	30 – 35

Примечание

Количество воды может меняться в зависимости от качества используемого сырья.

Технологические параметры приготовления хлебобулочных изделий могут меняться в зависимости от используемого оборудования.

Перед внесением ржи плющенной и пшеницы плющенной в тесто рекомендуется их зама-чивать в тёплой воде температурой 35-40°С на 1-2 часа в соотношении 1:1. Вода на замачи-вание берётся из общего количества воды в замес.

ЯСКО МИЛЛ

Производитель: ИРЕКС ТРИЭР (Россия)

Применение	Специальная добавка для предотвращения развития картофельной болезни в хлебобулочных изделиях.
Дозировка	0,4 – 0,8 %.
Состав	Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, регулятор кислотности.
Условия и срок хранения	Хранить в сухом, чистом, хорошо вентилируемом, не зараженном вредителями хлебных запасов помещении при температуре от 5 до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % в течение 12 месяцев.
Упаковка	Многослойные бумажные мешки с вкладышами из полимерного материала массой 25 кг.
Преимущества	Предотвращает развитие в хлебе картофельной болезни; позволяет получить продукцию высокого качества из обсемененной муки.
Рекомендации по использованию	«Рекомендации по использованию добавки ЯСКО МИЛЛ для предотвращения картофельной болезни хлеба» разработаны и утверждены ГосНИИ хлебопекарной промышленности. ЯСКО МИЛЛ дозируется непосредственно при замесе теста. Добавление ЯСКО МИЛЛ незначительно замедляет брожение теста. В случае заметного замедления брожения теста необходимо увеличить дозировку дрожжей на 0,5 %.

ЯСКО ШИМ

Производитель: ИРЕКС ТРИЭР (Россия)

Применение

Улучшитель, содержащий добавки для предупреждения развития картофельной болезни и плесневения х/б изделий. Способствует ускорению технологического процесса, сохранению свежести и увеличению сроков хранения.

Дозировка

0,5 – 1 %.

Состав

Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, регулятор кислотности, консервант, агент антислеживающий, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, антиокислитель, препараты ферментные.

Условия и срок хранения

Хранить в сухом, чистом, хорошо вентилируемом, не зараженном вредителями хлебных запасов помещении при температуре от 5 до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 70 % в течение 12 месяцев.

Упаковка

Многослойные бумажные мешки с вкладышами из полимерного материала массой 10 кг.

Преимущества

Улучшает реологические свойства теста, обеспечивает стабильность заготовок при расстойке, увеличивает объем готовых изделий, отбеливает мякиш, повышает его эластичность, устраняет крошковатость мякиша; замедляет развитие плесени, картофельной болезни, процесс черствения; обеспечивает длительное сохранение свежести, увеличивает сроки годности готовых изделий.

Рекомендации по использованию

Используется при любых способах тестоведения. Добавляется на стадии приготовления теста. При необходимости допускается увеличение количества дрожжей.

Рекомендуемые дозировки при производстве хлебобулочных изделий:

Наименование изделий	Дозировка улучшителя, %
Ржано-пшеничные изделия	0,5 – 1
Пшенично-ржаные изделия	0,5 – 1
Заварные изделия	0,5 – 0,7
Пшеничные изделия	0,5 – 1
Тостовые изделия	0,7 – 1
Слоеные изделия	0,7 – 1

ВИНЕР МАЛЬЦКРЕМ

Производитель: STAMAG (Австрия)

Применение	Улучшитель для хлебобулочных изделий из пшеничной муки (ИДК муки 55 – 75 ед.).
Дозировка	До 5 %
Состав	Растительные масла и жиры, мука ячменная солодовая, закваска пшеничная сухая, мука пшеничная солодовая, цельное сухое молоко, сахар, экстракт ячменный солодовый, глютен пшеничный, глюкоза, шелуха псиллиума, эмульгатор, антиокислитель, ферменты.
Условия и срок хранения	Хранить в сухом, чистом, хорошо вентилируемом, не зараженном вредителями хлебных запасов помещении при температуре от 5 до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % в течение 10 месяцев.
Упаковка	Ведро 10 кг.
Преимущества	Обогащает вкус и аромат изделия, способствует образованию хрустящей корочки (идеальный продукт для выпечки хрустящих багетов и кайзеровской булочки), продлевает свежесть готовых изделий, идеально подходит для свежей выпечки, в том числе для технологии заморозки.

ГРАНД АЛЬФА

Производитель: ИРЕКС ТРИЭР (Россия)

Применение	Улучшитель для хлебобулочных изделий из пшеничной муки (ИДК муки 55 – 75 ед.).
Дозировка	0,15 – 0,4 %.
Состав	Мука пшеничная хлебопекарная второго сорта, мука соевая дезодорированная, регулятор кислотности: лимонная кислота, антиокислитель: аскорбиновая кислота, ферменты.
Условия и срок хранения	Хранить в сухом, чистом, хорошо вентилируемом, не зараженном вредителями хлебных запасов помещении при температуре от 5 до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % в течение 9 месяцев.
Упаковка	Многослойные бумажные мешки с вкладышами из полимерного материала массой 25 кг.
Преимущества	Улучшает и стабилизирует свойства теста, интенсифицирует процесс брожения, увеличивает объем готовых хлебобулочных изделий, повышает эластичность мякиша и корки, придает изделиям привлекательный внешний вид, улучшает вкус и аромат, замедляет процесс черствения.

ГРАНД БЕТА ПЛЮС

Производитель: ИРЕКС ТРИЭР (Россия)

Применение	Улучшитель для массовых сортов хлебобулочных изделий из пшеничной муки (ИДК муки 65 – 80 ед.).
Дозировка	0,2 – 0,5 %.
Состав	Мука пшеничная хлебопекарная второго сорта, мука соевая дезодорированная, регулятор кислотности – лимонная кислота, антиокислитель – аскорбиновая кислота; ферментные препараты.
Условия и срок хранения	Хранить в сухом, чистом, хорошо вентилируемом, не зараженном вредителями хлебных запасов помещении при температуре от 5 до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % в течение 9 месяцев.
Упаковка	Многослойные бумажные мешки с вкладышами из полимерного материала массой 25 кг.
Преимущества	Улучшает реологические свойства теста, ускоряет процесс брожения, обеспечивает стабильность заготовок при расстойке, увеличивает объем готовых изделий, повышает эластичность мякиша, придает изделиям привлекательный внешний вид, обеспечивает тонкую румяную корочку, улучшает вкус и аромат, замедляет процесс черствения.

ИРЕКСОЛ

Производитель: ИРЕКС ТРИЭР (Россия)

Применение	Улучшитель для хлебобулочных изделий из пшеничной муки (ИДК муки 75 – 90 ед.).
Дозировка	0,1 – 0,3 %.
Состав	Мука пшеничная хлебопекарная второго сорта, мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, аскорбиновая кислота, соль, крахмал пшеничный, декстроза (глюкоза), эмульгатор, стабилизаторы, препараты ферментные.
Условия и срок хранения	Хранить в сухом, чистом, хорошо вентилируемом, не зараженном вредителями хлебных запасов помещении при температуре от 5 до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % в течение 9 месяцев.
Упаковка	Многослойные бумажные мешки с вкладышами из полимерного материала массой 5 и 25 кг.
Преимущества	Обладает свойствами окислительного действия, укрепляет клейковину, отбеливает мякиш, обеспечивает высокую степень однородности структуры теста и его стабильность; улучшает формование тестовых заготовок, способствует формоустойчивости и увеличению объема изделий; улучшает структуру мякиша, способствует длительному сохранению свежести.

ИРЕКСОЛ СОФТ

Производитель: ИРЕКС ТРИЭР (Россия)

Применение

Улучшитель для продления свежести и мягкости хлебобулочных изделий.

Дозировка

0,5 – 1,5 %.

Состав

Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, мука пшеничная солодовая, антиокислитель — аскорбиновая кислота; ферментные препараты.

Условия и срок хранения

Хранить в сухом, чистом, хорошо вентилируемом, не зараженном вредителями хлебных запасов помещении при температуре от 5 до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 70 % в течение 12 месяцев.

Упаковка

Многослойные бумажные мешки с вкладышами из полимерного материала массой 5 и 25 кг. Пакет из двухслойной пленки массой 1 кг.

Преимущества

Использование продукта позволяет длительное время сохранять мягкость и замедлять черствение готовых изделий; данный улучшитель ускоряет технологический процесс и положительно влияет на его течение; готовые изделия отличаются хорошей пористостью, эластичным мякишем и хорошим объемом; в составе улучшителя есть только один компонент с индексом Е — аскорбиновая кислота.

Рекомендации по использованию

Наименование изделий	Дозировка улучшителя, %
Пшеничные изделия	0,5 – 1,5
Пшенично-ржаные изделия	0,5 – 1,5
Сдобные изделия низкорецептурные	0,5 – 1,5
Сдобные изделия высокорецептурные	0,5 – 1,5
Слоеные изделия	0,5 – 1,5
Тостовый хлеб	0,5 – 1,5

ИРЕКСОЛ СТАНДАРТ

Производитель: ИРЕКС ТРИЭР (Россия)

Применение	Улучшитель комплексного действия для массовых сортов хлебобулочных изделий из пшеничной муки.
Дозировка	0,1 – 0,3 %.
Состав	Стабилизатор, мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, мука соевая дезодорированная необезжиренная, ферментные препараты, антиокислитель, мука пшеничная солодовая.
Условия и срок хранения	Хранить в сухом, чистом, хорошо вентилируемом, не зараженном вредителями хлебных запасов помещении при температуре от 5 до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % в течение 9 месяцев.
Упаковка	Многослойные бумажные мешки с вкладышами из полимерного материала массой 10 кг.
Преимущества	За счет входящих в состав природных ферментов соевой муки позволяет гарантированно получить хлебобулочные изделия с более светлым мякишем, даже при учете использования муки ниже высшего сорта.

ИРЕКСОЛ СОФТ Е-ФРИ

Производитель: ИРЕКС ТРИЭР (Россия)

Применение	Технологическое вспомогательное средство для продления свежести и мягкости хлебобулочных изделий.
Дозировка	0,5 – 1,5 %.
Состав	Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, глюкоза, ферментные препараты.
Условия и срок хранения	Хранить в сухом, чистом, хорошо вентилируемом, не зараженном вредителями хлебных запасов помещении при температуре от 5 до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 70 % в течение 12 месяцев.
Упаковка	Многослойные бумажные мешки с вкладышами из полимерного материала массой 5 и 25 кг.
Преимущества	Использование продукта позволяет длительное время сохранять мягкость и замедлять черствение готовых изделий; улучшает реологические свойства теста, обеспечивает стабильность тестовых заготовок при расстойке и устраняет крошковатость мякиша; готовые изделия отличаются хорошей мелкой пористостью, эластичным мякишем; возможно применение при любом способе тестоведения; состав комплекса не содержит ингредиентов с индексом «Е».
Рекомендации по использованию	Используется при любых способах тестоведения, добавляется на стадии приготовления теста. Для наилучшего результата требуется соблюдение технологических особенностей производства тостовых хлебов и булочек для гамбургеров (температура теста, разделка, укладка тестовых заготовок и пр.).

ИРЕКСОЛ СТАБИЛ

Производитель: ИРЕКС ТРИЭР (Россия)

Применение	Для производства хлеба и хлебобулочных изделий из пшеничной, ржаной, смеси ржаной и пшеничной муки, а также для переработки муки с пониженным содержанием клейковины.
Дозировка	0,5 – 2,0 % к массе муки.
Состав	Глютен пшеничный (клейковина), мука пшеничная набухающая, антиокислитель Е300, препараты микробного происхождения.
Условия и срок хранения	Хранить в сухом, чистом, хорошо вентилируемом, не зараженном вредителями хлебных запасов помещении при температуре от 5 до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 70 % в течение 10 месяцев.
Упаковка	Многослойные бумажные мешки с вкладышами из полимерного материала массой 5 и 25 кг.
Преимущества	Облегчает процесс обработки теста, способствует развитию белкового каркаса, улучшает реологию теста и стабильность тестовых заготовок, обеспечивает увеличение объема изделий, способствует получению равномерной, хорошо развитой структуры пористости мякиша, устраняет крошковатость мякиша, продлевает свежесть готовых изделий.
Рекомендации по использованию	Способствуют интенсификации и регулированию технологического процесса, облегчают процесс обработки теста, способствуют развитию белкового каркаса, улучшают реологические свойства теста и стабильность тестовых заготовок, способствуют получению равномерной, развитой структуры пористости, обеспечивают увеличение объема изделий, устраняют крошковатость мякиша, продлевают свежесть готовых изделий

ИРЕКСОЛ УНИВЕРСАЛ

Производитель: ИРЕКС ТРИЭР (Россия)

Применение	Улучшитель для хлебобулочных изделий из ржаной, пшеничной, смеси ржаной и пшеничной муки в разных соотношениях.
Дозировка	0,2 – 0,5 %.
Состав	Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, антиокислитель, ферментные препараты.
Условия и срок хранения	Хранить в сухом, чистом, хорошо вентилируемом, не зараженном вредителями хлебных запасов помещении при температуре от 5 до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 70 % в течение 9 месяцев.
Упаковка	Многослойные бумажные мешки с вкладышами из полимерного материала массой 5 и 25 кг.
Преимущества	Использование продукта при производстве ржаных, ржано-пшеничных и пшеничных изделий улучшает реологические свойства теста, обеспечивает стабильность заготовок при распайке, увеличивает объем готовых изделий, повышает эластичность мякиша, устраняет его 1<рош1<оватость, придает изделиям мягкость, замедляет процесс черствения; состав улучшителя практически не содержит ингредиентов с индексом «Е».
Рекомендации по использованию	Используется при любых способах тестоведения. Добавляется на стадии приготовления теста. При дозировке улучшителя 0,5 % количество воды следует увеличить на 0,5 – 0,75 %.

ИРЕКСОЛ ЭКСТРА

Производитель: ИРЕКС ТРИЭР (Россия)

Применение	Улучшитель для хлебобулочных изделий с содержанием ржаной муки не более 30 %, способствует растяжимости теста и предназначен для муки с крепкой короткорвущейся клейковиной.
Дозировка	0,2 – 0,5 %.
Состав	Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, антиокислитель, ферментные препараты.
Условия и срок хранения	Хранить в сухом, чистом, хорошо вентилируемом, не зараженном вредителями хлебных запасов помещении при температуре от 5 до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 70 % в течение 10 месяцев.
Упаковка	Многослойные бумажные мешки с вкладышами из полимерного материала массой 5 и 25 кг.
Преимущества	Улучшитель предназначен для производства изделий из муки с крепкой и короткорвущейся клейковиной, для улучшения растяжимости теста, облегчения раскатки и формования тестовых заготовок, улучшения машинной обработки теста; ускоряет технологический процесс, улучшает вкус и аромат, улучшает цвет корочки и продлевает свежесть; обеспечивает уменьшение интенсивности и времени замеса теста; подходит для работы на односкоростном тестомесильном оборудовании; позволяет получить тесто более пластичное и легко разделываемое при формовании; возможно применение для пельменного и чебуречного теста с дозировкой до 0,2 %, а также использование при производстве замороженных тестовых заготовок с дозировкой 0,5 %.

ПАНИФАРИН

Производитель: ИРЕКС ТРИЭР (Россия)

Применение Улучшитель на основе клейковины для хлебобулочных изделий.

Дозировка 0,5 – 2 %.

Состав Глютен пшеничный (клейковина), мука пшеничная набухающая, аскорбиновая кислота, препараты ферментные.

Условия и срок хранения Хранить в сухом, чистом, хорошо вентилируемом, не зараженном вредителями хлебных запасов помещении при температуре от 5 до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % в течение 12 месяцев.

Упаковка Многослойные бумажные мешки с вкладышами из полимерного материала массой 5 и 25 кг.

Преимущества Облегчает процесс обработки теста как вручную, так и механически, обеспечивает увеличение объема изделий, гарантирует получение равномерной, хорошо развитой структуры пористости, устраняет крошковатость мякиша, продлевает свежесть готовых изделий.

ПАНИФАРИН рекомендуется использовать в дополнение к другим улучшителям и заквaскам.

Инструкция по применению

1. Дозировка ПАНИФАРИНА при производстве хлебобулочных изделий из смеси ржаной и пшеничной муки (с учетом внесения заквасок):

Соотношение муки Ржаная : Пшеничная	Дозировка ПАНИФАРИНА, %
80 : 20	1,5 – 2
70 : 30	1 – 1,5
60 : 40	1,0
50 : 50	0,5 – 1
40 : 60	0,5
30 : 70	0,5
20 : 80	0,3 – 0,5

2. При приготовлении изделий из пшеничной муки дозировка ПАНИФАРИНА определяется с учетом ее качества.
3. При дозировке 1 % улучшителя ПАНИФАРИН количество воды следует увеличить на 1,5 %.

ПАСТА СОЛОДОВАЯ

Производитель: ИРЕКС (Австрия)

Применение	Пастообразный улучшитель для хлебобулочных изделий из пшеничной муки.
Дозировка	1 – 5 %.
Состав	Закваска пшеничная сухая, сахар, мука пшеничная набухающая, масло пальмовое рафинированное, мука пшеничная солодовая, масло рапсовое рафинированное, экстракт ячменный солодовый, лактоза, эмульгатор, препараты ферментные.
Условия и срок хранения	Хранить нераспакованным в сухом и прохладном помещении в течение 9 месяцев.
Упаковка	Ведро пластиковое массой 10 кг.
Преимущества	Подходит для любого способа тестоведения, обеспечивает высокую степень однородности структуры теста, дает возможность использования в комбинации с любым улучшителем, обеспечивает стабильность при выпечке и замораживании, гарантирует хороший товарный вид готовым изделиям, придает ярко выраженный солодовый вкус и аромат, способствует образованию золотистой хрустящей корочки, позволяет длительное время сохранять свежесть.

СОЛОДОВЫЙ

Производитель: ИРЕКС (Германия)

Применение	Жидкий улучшитель для хлебобулочных изделий из пшеничной муки (ИДК муки 70 – 85 ед.).
Дозировка	1 – 1,5 %.
Состав	Экстракт ячменный солодовый, сахар, регуляторы кислотности, мальтодекстрин, декстроза, препараты ферментные, антиокислитель.
Условия и срок хранения	Хранить в закрытой упаковке, в сухом и прохладном помещении в течение 6 месяцев.
Упаковка	Канистра массой 15 кг.
Преимущества	Используется при любом способе тестоведения, хорошо растворяется в воде, интенсифицирует процесс брожения, улучшает реологические свойства теста, повышает формоудерживающую способность и стабильность тестовых заготовок при расстойке, обеспечивает накопление сахаров, увеличивает объем, обеспечивает хороший товарный вид, улучшает вкус и аромат, способствует длительному сохранению свежести готовых изделий.

ФАВОРИТ

Производитель: ИРЕКС ТРИЭР (Россия)

Применение	Улучшитель для хлебобулочных изделий из пшеничной муки (ИДК муки 75 – 90 ед.).
Дозировка	0,2 – 0,5 %.
Состав	Мука пшеничная хлебопекарная второго сорта, эмульгатор, стабилизаторы, мука соевая дезодорированная, мука пшеничная солодовая, регулятор кислотности, мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, антиокислитель, декстроза (глюкоза), ферментные препараты.
Условия и срок хранения	Хранить в сухом, чистом, хорошо вентилируемом, не зараженном вредителями хлебных запасов помещении при температуре от 5 до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % в течение 9 месяцев.
Упаковка	Многослойные бумажные мешки с вкладышами из полимерного материала массой 25 кг.
Преимущества	Улучшает реологические свойства теста, улучшает его эластичность, ускоряет процесс брожения, позволяет получать изделия стабильного качества из муки с пониженными хлебопекарными свойствами, улучшает вкус и аромат готовых изделий, увеличивает их объем, повышает эластичность мякиша, придает корочке румянец и глянец, продлевает срок сохранения свежести готовых изделий.

ФОРЕКС

Производитель: ИРЕКС ТРИЭР (Россия)

Применение	Улучшитель для хлебобулочных изделий из пшеничной муки (ИДК муки 60 – 80 ед.).
Дозировка	0,5 – 1 %.
Состав	Мука пшеничная хлебопекарная второго сорта, декстроза (глюкоза), мука пшеничная солодовая, регулятор кислотности, мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, антиокислитель, эмульгатор, стабилизаторы, препараты ферментные.
Условия и срок хранения	Хранить в сухом, чистом, хорошо вентилируемом, не зараженном вредителями хлебных запасов помещении при температуре от 5 до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % в течение 9 месяцев.
Упаковка	Многослойные бумажные мешки с вкладышами из полимерного материала массой 25 кг.
Преимущества	Позволяет производить изделия с низким содержанием сахара, по внешнему виду, вкусу и аромату не уступающие более высокорецептурным изделиям, интенсифицирует и сокращает процесс брожения теста, повышает стабильность теста, увеличивает объем и продлевает свежесть готовых изделий, придает корочке колер и глянец.

НАТУРАЛЬ

Производитель: ИРЕКС (Германия)

Применение	Жидкая ржаная закваска для хлебобулочных изделий.
Дозировка	0,5 – 5 %.
Состав	Закваска ржаная (мука ржаная, вода, исходная закваска).
Условия и срок хранения	Хранить не распакованным в сухом и прохладном помещении в течение 6 месяцев, не допускается замораживание продукта.
Упаковка	Канистра массой 12,5 кг.
Преимущества	Легко интегрируется в существующий процесс тестоведения, имеет удобную упаковку, значительно сокращает время производства, обеспечивает стабильно высокое качество готовых изделий, полученные изделия имеют прекрасный аромат, упругий мякиш, долгое время сохраняют свежесть.

ВАЙЦЕНЗАУЕР

Производитель: ИРЕКС (Германия)

Применение	Сухая пшеничная закваска для хлебобулочных изделий.
Дозировка	3 – 10 %.
Состав	Закваска пшеничная сухая (мука пшеничная, исходная закваска).
Условия и срок хранения	Хранить нераспакованным в сухом и прохладном помещении в течение 12 месяцев при соблюдении условий хранения.
Упаковка	Многослойные бумажные мешки с вкладышами из полимерного материала массой 25 кг.
Преимущества	Быстрое и простое приготовление теста для хлеба и булочек из пшеничной муки, полученные изделия обладают приятным вкусом и ароматом, эластичным мякишем, характерным для изделий, приготовленных опарным способом или на молочнокислых закваска.

БРОТЗАУЭР

Производитель: ИРЕКС ТРИЭР (Россия)

Применение Подкислитель (жидкая закваска) для хлебобулочных изделий.

Дозировка 1 – 5 %.

Состав Вода, кислота молочная, мука ржаная набухающая, патока мальтозная, кислота уксусная, экстракт солодовый.

Условия и срок хранения Хранить в сухом, чистом, хорошо вентилируемом, не зараженном вредителями хлебных запасов помещении при температуре от 5 до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % в течение 6 месяцев.

Упаковка Емкости из полимерных и комбинированных материалов массой 10 кг.

Преимущества Позволяет отказаться от сложного и длительного процесса выведения ржаных заквасок и перейти на однофазное приготовление теста с брожением его после замеса не более 30 мин, улучшает процесс разделки теста, повышает эластичность мякиша, улучшает вкус и аромат готовых изделий.

Примечание Дозировка (в %) БРОТЗАУЭР определяется соотношением ржаной и пшеничной муки и рассчитывается по формуле:
А = % ржаной муки по рецептуре / 20.
Например, при содержании 70 % ржаной муки А = 70 / 20 = 3,5 %;
при содержании 60 % ржаной муки А = 60 / 20 = 3 %.

ФЛЮССИГЗАУЭР

Производитель: ИРЕКС ТРИЭР (Россия)

Применение	Подкислитель (жидкая закваска) для хлебобулочных изделий.
Дозировка	0,5 – 3 %.
Состав	Вода, регуляторы кислотности, экстракт ячменный солодовый.
Условия и срок хранения	Хранить в сухом, чистом, хорошо вентилируемом помещении при температуре от 5 °С до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % в течение 12 месяцев.
Упаковка	Канистра массой 5 и 10 кг.
Преимущества	Позволяет отказаться от сложного и длительного процесса выведения ржаных заквасок, обеспечивает однофазное приготовление теста с брожением его после замеса не более 30 мин, повышает эластичность мякиша, улучшает вкус и аромат готовых изделий.
Примечания	Дозировка (в %) ФЛЮССИГЗАУЭР определяется соотношением ржаной и пшеничной муки и рассчитывается по формуле: Ф = % ржаной муки по рецептуре / 33 Например, при содержании: 60 % ржаной муки требуется 60 / 33 = 1,8 % ФЛЮССИГЗАУЭР; 50 % ржаной муки требуется 50 / 33 = 1,5 % ФЛЮССИГЗАУЭР.

АГРАМ СВЕТЛЫЙ / АГРАМ ТЕМНЫЙ

Производитель: ИРЕКС ТРИЭР (Россия)

Применение	Подкислители (сухие закваски) для хлебобулочных изделий.
Дозировка	0,2 – 2 % (АГРАМ СВЕТЛЫЙ). 0,2 – 1,6 % (АГРАМ ТЕМНЫЙ).
Состав	
АГРАМ СВЕТЛЫЙ	Мука пшеничная набухающая, мука пшеничная хлебопекарная второго сорта, регуляторы кислотности.
АГРАМ ТЕМНЫЙ	Кислота лимонная, мука пшеничная набухающая, мука пшеничная солодовая обжаренная, регулятор кислотности, краситель.
Условия и срок хранения	Хранить в сухом, чистом, хорошо вентилируемом, не зараженном вредителями хлебных запасов помещении при температуре от 5 до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % в течение 9 месяцев.
Упаковка	Многослойные бумажные мешки с вкладышами из полимерного материала массой 5 (АГРАМ ТЕМНЫЙ) и 25 кг.
Преимущества	Позволяют отказаться от сложного и длительного процесса выведения ржаных заквасок, обеспечивают однофазное приготовление теста с брожением его после замеса не более 30 мин, улучшают процесс разделки теста, повышают эластичность мякиша, улучшают вкус и аромат готовых изделий.
Примечания	Дозировка (в %) АГРАМА СВЕТЛОГО определяется соотношением ржаной и пшеничной муки и рассчитывается по формуле: $A = X \times 10 / C$, где X – количество ржаной муки по рецептуре, %; C – кислотность добавки (подкислителя), град.; 10 – коэффициент пересчета, обозначающий количество единиц кислотности, приходящихся на 1 % ржаной муки. Например: АГРАМ СВЕТЛЫЙ при содержании 70 % ржаной муки A = 70 / 38 = 1,84 %; при содержании 60 % ржаной муки A = 60 / 38 = 1,58 %.
	Дозировка (в %) АГРАМА ТЕМНОГО определяется соотношением ржаной и пшеничной муки и рассчитывается по формуле: $A = X \times 10 / C$, где X – количество ржаной муки по рецептуре, %; C – кислотность добавки (подкислителя), град.; 10 – коэффициент пересчета, обозначающий количество единиц кислотности, приходящихся на 1 % ржаной муки. Например: АГРАМ ТЕМНЫЙ при содержании 60 % ржаной муки A = 60 / 65 = 0,92 %; при содержании 50 % ржаной муки A = 50 / 65 = 0,8 %.
	Для улучшения структуры мякиша, вкуса и аромата изделий и дополнительного затемнения мякиша, а также увеличения выхода рекомендуется использовать 1 % ГЛОФА ЭКСТРАКТА, НАТУРИНА или РОГЕНКОЛОРА.

РО-ЗЕ-КО

Производитель: ИРЕКС ТРИЭР (Россия)

Применение	Улучшитель и подкислитель для ржано-пшеничных и пшенично-ржаных хлебобулочных изделий.
Дозировка	8 – 10 %.
Состав	Глютен пшеничный (клейковина), соль, декстроза (глюкоза), мука пшеничная солодовая обжаренная, эмульгатор, стабилизаторы, регуляторы кислотности, аскорбиновая кислота, препараты ферментные.
Условия и срок хранения	Хранить в сухом, чистом, хорошо вентилируемом, не зараженном вредителями хлебных запасов помещении при температуре от 5 до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % в течение 12 месяцев при соблюдении условий хранения.
Упаковка	Многослойные бумажные мешки с вкладышами из полимерного материала массой 25 кг.
Преимущества	Обеспечивает ускоренный способ тестоприготовления, отсутствует необходимость внесения закваски, улучшает реологические свойства, повышает формоудерживающую способность и стабильность тестовых заготовок, дает возможность производства мелкоштучных хлебобулочных изделий и тостового хлеба из смесей ржаной и пшеничной муки в соотношении 50:50, гарантирует большой объем готовых изделий, равномерную, развитую структуру пористости, обеспечивает хороший товарный вид изделиям, позволяет длительное время сохранять свежесть.
Примечание	При использовании улучшителя РО-ЗЕ-КО в изделиях, из смеси ржаной и пшеничной муки по рецептурам производителя необходимо исключить из рецептуры соль — полностью, закваску — полностью или частично.

ГЛОФА ЭКСТРАКТ

Производитель: ИРЕКС (Германия)

Применение	Темный ячменный солодовый экстракт для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для придания им солодового аромата и вкуса, а также для затемнения мякиша. Дает оригинальный рыжеватый оттенок.
Дозировка	До 10 %.
Состав	Экстракт солодовый (солод ячменный, вода).
Условия и срок хранения	Хранить в закрытой упаковке, в сухом и прохладном помещении в течение 12 месяцев.
Упаковка	Канистра массой 15 кг.
Преимущества	Позволяет заменить красный ржаной солод при разработке новых сортов, улучшает реологические свойства теста, обеспечивает получение высококачественных изделий из пшеничной, ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки, пряников и печенья, обладающих приятным солодовым ароматом и вкусом, готовые изделия длительное время сохраняют свежесть.

ГЛОФА ЭКСТРАКТ СВЕТЛЫЙ

Производитель: ИРЕКС (Германия)

Применение	Светлый ячменный солодовый экстракт для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для придания им солодового аромата и вкуса и продления свежести.
Дозировка	1 – 3 %.
Состав	Экстракт солодовый (солод ячменный, вода).
Условия и срок хранения	Хранить в закрытой упаковке, в сухом и прохладном помещении в течение 9 месяцев.
Упаковка	Канистра массой 15 кг.
Преимущества	Придает изделиям насыщенный выброженный вкус и аромат, интенсифицирует и стабилизирует процесс тестоведения, делает тесто более пластичным и технологичным, в том числе при работе на автоматизированных линиях, обеспечивает длительное сохранение свежести готовых изделий. Улучшает качество и органолептические характеристики мучных кондитерских изделий – кексов, печенья, пирогов и т. д.

БРАУНМАЛЬТ ЭКСТРА

Производитель: ИРЕКС ТРИЭР (Россия)

Применение Смесь на основе солодовых продуктов для придания тёмного цвета, яркого вкуса и аромата хлебобулочным изделиям.

Дозировка 0,5 – 6 %.

Состав Солод ржаной сухой ферментированный, мука пшеничная солодовая обжаренная, отруби пшеничные, экстракт ячменный солодовый, сахар.

Условия и срок хранения Хранить в сухом, чистом, хорошо вентилируемом, не зараженном вредителями хлебных запасов помещении при температуре от 5 до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 70 % в течение 10 месяцев.

Упаковка Многослойные бумажные мешки с вкладышами из полимерного материала массой 5 и 25 кг.

Преимущества Благодаря содержанию пшеничной солодовой обжаренной муки, а также сухого ржаного ферментированного солода данный продукт придает насыщенный солодовый вкус и благородный солодовый аромат, а также приятный цвет мякиша, интенсивность которого будет зависеть от дозировки смеси; состав продукта не содержит ингредиентов с индексом Е; может быть использован при любой технологии тестоведения для производства широкого ассортимента различных хлебобулочных изделий.

КРАФТ МАЛЬЦ

Производитель: ИРЕКС (Германия)

Применение	Смесь на основе солодовых продуктов для придания цвета, вкуса и аромата хлебобулочным и мучным кондитерским изделиям.
Дозировка	15 %.
Состав	Мука ячменная солодовая, мука из спельты солодовой карамелизованной, экстракт ячменный солодовый, мука ржаная солодовая обжаренная, глютен пшеничный, мука пшеничная солодовая, отруби пшеничные, солод спельтовый дроблёный, масло хмелевое, препараты ферментные.
Условия и срок хранения	Хранить в закрытой упаковке, в сухом и прохладном помещении в течение 12 месяцев.
Упаковка	Многослойные бумажные мешки с вкладышами из полимерного материала массой 25 кг.
Преимущества	Оказывает положительное влияние на реологические свойства теста, делает его более технологичным в работе. Шесть различных солодовых продуктов, входящих в состав смеси, обеспечивают высокие потребительские характеристики готовых изделий – приятный карамельный цвет мякиша, насыщенный вкус и аромат. Готовые изделия длительное время сохраняют свежесть. Улучшает качество и органолептические характеристики мучных кондитерских изделий – кексов, печенья, пирогов и т. д.

МАЛЬТ БРЭД

Производитель: ИРЕКС (Германия)

Применение	Смесь на основе солодовых продуктов для придания хлебобулочным и мучным кондитерским изделиям более выраженного вкуса и аромата, а также более темной окраски мякишу.
Дозировка	10 %.
Состав	Глютен пшеничный, краситель, мальтодекстрин, мука пшеничная солодовая, эмульгатор, сахар, препараты ферментные, антиокислитель.
Условия и срок хранения	Хранить в закрытой упаковке, в сухом и прохладном помещении в течение 12 месяцев.
Упаковка	Многослойные бумажные мешки с вкладышами из полимерного материала массой 25 кг.
Преимущества	За счет композиционного состава смеси ее использование оказывает положительное влияние на реологические свойства теста, делает его более технологичным в работе; обжаренная солодовая мука, входящая в состав смеси, обеспечивает высокие потребительские характеристики готовых изделий — насыщенный темный цвет, солодовый вкус и аромат, а также увеличивает сроки сохранения свежести и мягкости готовых изделий.

МАЛЬТ КОЛОР

Производитель: ТРИЭР ЮГ (Россия)

Применение	Комплексная пищевая добавка используется для производства различных видов хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, предназначена для придания готовым изделиям насыщенной темной окраски, деликатного солодового вкуса и аромата.
Дозировка	0,25 – 2,0 % к массе муки или 0,25 до 2,0 кг на 100 кг муки – в зависимости от вида хлебобулочного и мучного кондитерского изделия.
Состав	Сахарный колер, вода, солод ржаной ферментированный, солод ржаной не ферментированный, солод ячменный.
Условия и срок хранения	Хранить в сухом, чистом, хорошо вентилируемом, не зараженном вредителями хлебных запасов помещении при температуре от 5° С до 25° С и относительной влажности воздуха не более 70 % в течение 12 месяцев.
Упаковка	Канистра, масса нетто 6 кг.
Преимущества	Придает изделиям насыщенный цвет, деликатный солодовый аромат и вкус; позволяет добиться желаемого цвета мякиша (от светло-коричневого до тёмно-коричневого); может использоваться во всех видах хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.
Примечание	Перед применением необходимо перемешать. Продукт используется согласно рекомендуемым дозировкам, непосредственно в замес теста. При дозировании возможно разведение в воде.

РОГЕНКОЛОР

Производитель: ИРЕКС ТРИЭР (Россия)

Применение	Смесь на основе солодовых продуктов для придания хлебобулочным и мучным кондитерским изделиям более выраженного вкуса и аромата, а также темной окраски мякишу.
Дозировка	0,5 – 4 %.
Состав	Мука ржаная обдирная, мука пшеничная солодовая обжаренная, краситель.
Условия и срок хранения	Хранить в сухом, чистом, хорошо вентилируемом, не зараженном вредителями хлебных запасов помещении при температуре от 5 до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % в течение 12 месяцев.
Упаковка	Многослойные бумажные мешки с вкладышами из полимерного материала массой 5 кг и 25 кг.
Преимущества	При производстве ржано-пшеничных сортов хлеба позволяют использовать большое количество пшеничной муки, а также получать высококачественные изделия с характерным ароматом, вкусом и цветом ржаного хлеба.
Примечание	При дозировке 1 % количество воды следует увеличить на 1,5 %.

РУКДЕШЕЛЬ`С АРОМА МАЛЬТ

Производитель: ИРЕКС (Германия)

Применение	Мука ячменная солодовая для придания солодового вкуса и аромата, а также затемнения хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.
Дозировка	1 – 3 %.
Состав	Мука ячменная солодовая.
Условия и срок хранения	Хранить в закрытой упаковке, в сухом и прохладном помещении в течение 12 месяцев.
Упаковка	Многослойные бумажные мешки с вкладышами из полимерного материала массой 25 кг.
Преимущества	Благодаря процессу обжарки данный продукт приобретает насыщенный карамельный вкус и благородный солодовый аромат, тем самым придавая готовым изделиям приятный цвет мякиша, который меняет свою интенсивность окрашивания в зависимости от дозировки, а также насыщенный ячменно-солодовый аромат. Улучшает качество и органолептические характеристики мучных кондитерских изделий – кексов, печенья, пирогов и т. д.

ИРЕКС ОЙЛ 161

Производитель: ТРИЭР Юг (Россия)

Применение Антипригарный жировой агент на основе масла подсолнечника, предназначен для смазки форм, листов при выпечке бисквитов, кексов и других изделий с высоким содержанием сахара и яиц, а также хлебобулочных изделий.

Состав Масло растительное рафинированное дезодорированное (подсолнечное), эмульгаторы Е322, Е476, антиокислитель Е319, пеногаситель Е900.

Условия и срок хранения Смазку жировую пищевую антипригарную хранят в сухих, защищенных от солнечных лучей, чистых, хорошо вентилируемых помещениях при температуре от 5 °С до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % 12 месяцев с даты изготовления.

Упаковка Емкости из полимерных материалов массой нетто 9,5 кг.

Преимущества Способствует легкому отделению кондитерских изделий от форм; не оставляет следов изделий на поверхности форм; не требует применения пергамента, силиконовых ковриков; при выпечке хлебобулочных изделий позволяет провести 3 цикла без колеровки; не оставляет постороннего запаха и вкуса на готовом изделии.

ИРЕКС ОЙЛ 171

Производитель: ТРИЭР Юг (Россия)

Применение Для смазки форм, листов в хлебопекарной и кондитерской промышленности. Подходит для выпечки бисквитов, кексов и других изделий с высоким содержанием сахара и яиц, а также хлеба из пшеничной, ржаной муки.

Состав Масло растительное рафинированное дезодорированное (рапсовое, высокоолеиновое подсолнечное), эмульгаторы Е322, Е476, антиокислитель Е319, пеногаситель Е900.

Условия и срок хранения Смазку жировую пищевую антипригарную хранят в сухих, защищенных от солнечных лучей, чистых, хорошо вентилируемых помещениях при температуре от 5 °С до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % 12 месяцев с даты изготовления.

Упаковка Емкости из полимерных материалов массой нетто 9,5 кг.

Преимущества Способствует легкому отделению кондитерских изделий от форм; не оставляет следов изделий на поверхности форм; не требует применения пергамента, силиконовых ковриков; при выпечке хлебобулочных изделий позволяет провести 3 цикла без колеровки; не оставляет постороннего запаха и вкуса на готовом изделии.

ИРЕКС ОЙЛ ПРОФИ

Производитель: ТРИЭР Юг (Россия)

Применение	Предназначена для смазки подвижных частей оборудования, контактирующих с тестом в тестоделителях, и ножей машин для нарезки хлебобулочных изделий.
Состав	Масло растительное рафинированное дезодорированное (рапсовое, высокоолеиновое подсолнечное), эмульгаторы Е322, Е476, антиокислитель Е319, пеногаситель Е900.
Условия и срок хранения	Смазку жировую пищевую антипригарную хранят в сухих, защищенных от солнечных лучей, чистых, хорошо вентилируемых помещениях при температуре от 5 °С до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % 12 месяцев с даты изготовления.
Упаковка	Емкости из полимерных материалов массой нетто 9,5 кг.
Преимущества	Точное деление тестовой заготовки; тестовая заготовка не прилипает к поверхности подвижных частей оборудования; высокая окислительная устойчивость; уменьшается износ режущих и движущихся частей оборудования; не содержит минеральных масел.

ИРЕКС ОЙЛ ПРОФИ ЛАЙТ

Производитель: ТРИЭР Юг (Россия)

Применение	Жир специального назначения, для смазки подвижных частей оборудования, контактирующих с тестом в тестоделителях и ножей машин для нарезки х/б изделий.
Состав	Масло растительное рафинированное дезодорированное (рапсовое, высокоолеиновое подсолнечное), антиокислитель Е319, пеногаситель Е900.
Условия и срок хранения	Смазку жировую пищевую антипригарную хранят в сухих, защищенных от солнечных лучей, чистых, хорошо вентилируемых помещениях при температуре от 5 °С до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % 12 месяцев с даты изготовления.
Упаковка	Емкости из полимерных материалов массой нетто 9,5 кг.
Преимущества	Светло-желтый цвет; не прилипает тестовая заготовка; точное деление тестовой заготовки; высокая окислительная устойчивость; уменьшается износ режущих и движущихся частей оборудования; не содержит минеральных масел.

КАСЕТОЛ

Производитель: ТРИЭР Юг (Россия)

Применение Эмульсия для колеровки и смазки противней, форм, листов и пода печи, для использования в хлебопекарной и кондитерской промышленности.

Состав Вода, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, эмульгатор.

Условия и срок хранения Хранить в сухом, чистом, хорошо вентилируемом помещении при температуре от 5 до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % в течение 12 месяцев.
Не допускается хранение эмульсии под прямыми солнечными лучами, а также при температуре ниже – 5 °С. Не допускается хранение эмульсии вместе с продуктами, обладающими резким специфическим запахом.

Упаковка Емкости из полимерных материалов массой 10 кг.

Преимущества Эмульсии без запаха, не впитываются в тестовые заготовки, прочно прилипают к металлическим поверхностям, остаются стабильными при выпечке; одной обработки достаточно для проведения 2 – 4 выпечек пшеничного или 2 – 3 выпечек ржано-пшеничного хлеба; ускоряют получение у готового изделия корочки золотисто-коричневого цвета.

КАСЕТОЛ ЭКСТРА

Производитель: ТРИЭР Юг (Россия)

Применение Эмульсия для колеровки и смазки противней, форм, листов и пода печи, для использования в хлебопекарной и кондитерской промышленности.

Состав Вода, масло рапсовое рафинированное дезодорированное, эмульгатор, глазирователь.

Условия и срок хранения Хранить в сухом, чистом, хорошо вентилируемом помещении при температуре от 5 до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % в течение 12 месяцев.
Не допускается хранение эмульсии под прямыми солнечными лучами, а также при температуре ниже – 5 °С. Не допускается хранение эмульсии вместе с продуктами, обладающими резким специфическим запахом.

Упаковка Емкости из полимерных материалов массой 10 кг.

Преимущества Экономически выгодно: позволяет совершать несколько циклов выпечки при одноразовом смазывании форм, противней и подов печи; не оставляет наслоений нагара на противнях и формах; создает прочную пленку на поверхности металла; не стекает с вертикальных стенок хлебопекарных форм; не оставляет постороннего запаха и вкуса на готовом изделии; не впитывается в тесто; продлевает срок службы хлебопекарных форм и листов; не карбонизируется; без запаха. КАСЕТОЛ ЭКСТРА особенно рекомендован для летнего сезона в южных регионах России.
Количество циклов выпечек при одноразовом использовании эмульсии – 6-7.

ТРИКАСОЛ 41

Производитель: ТРИЭР Юг (Россия)

Применение	Эмульсия для колеровки и смазки противней, форм, листов и пода печи для выпечки хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.
Состав	Вода, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, эмульгатор.
Условия и срок хранения	Хранить в сухом, чистом, хорошо вентилируемом помещении при температуре от 5 до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % в течение 12 месяцев. Не допускается хранение эмульсии под прямыми солнечными лучами, а также при температуре ниже – 5 °С. Не допускается хранение эмульсии вместе с продуктами, обладающими резким специфическим запахом.
Упаковка	Емкости из полимерных материалов массой 10 кг.
Преимущества	Экономически выгодно — позволяет совершать несколько циклов выпечки при одноразовом смазывании форм, противней и подов печи; не оставляет наслоений нагара на противнях и формах; создает прочную пленку на поверхности металла; не стекает с вертикальных стенок хлебопекарных форм; не оставляет постороннего запаха и вкуса на готовом изделии; не впитывается в тесто; продлевает срок службы хлебопекарных форм и листов; не карбонизируется; без запаха. Количество циклов выпечки при одноразовом использовании эмульсии: 4 – 5.

ТРИКАСОЛ УНИВЕРСАЛ

Производитель: ТРИЭР Юг (Россия)

Применение	Эмульсия для колеровки и смазки противней, форм, листов и пода печи для выпечки хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.
Состав	Вода, масло растительное рафинированное дезодорированное, эмульгатор, консерванты.
Условия и срок хранения	Хранить в сухом, чистом, хорошо вентилируемом помещении при температуре от 5 до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % в течение 6 месяцев. Не допускается хранение эмульсии под прямыми солнечными лучами, а также при температуре ниже – 5 °С. Не допускается хранение эмульсии вместе с продуктами, обладающими резким специфическим запахом.
Упаковка	Емкости из полимерных материалов массой 10 кг.
Преимущества	Экономически выгодно — позволяет совершать несколько циклов выпечки при однократном смазывании форм, противней и подов печи; значительно уменьшает наслоения нагара на противнях и формах; создает прочную пленку на поверхности металла; не стекает с вертикальных стенок хлебопекарных форм; не оставляет постороннего запаха и вкуса на готовом изделии; не впитывается в тесто; продлевает срок службы хлебопекарных форм и листов; отсутствие образования масляного тумана при автоматическом нанесении; продукт позволяет снизить порог дымообразования. Количество циклов выпечки при одноразовом использовании эмульсии: 3.

www.ireks-trier.ru







IREKS ТРИЭР

ООО «ИРЕКС ТРИЭР»
115093 | Россия | Москва
ул. Щипок, д. 18, стр. 3 | а/я 37
Тел.: +7 495 648-07-90
959-71-40
959-71-39
msk@ireks-trier.ru | www.ireks-trier.ru

ООО «ТРИЭР-СПБ» | Санкт-Петербург: +7 812 244-45-10
ООО «ТРИЭР-СИБИРЬ» | Новосибирск: +7 383 292-17-41
ООО «ТРИЭР-НН» | Нижний Новгород: +7 831 217-02-70
ООО «ТРИЭР Юг» | Ростов-на-Дону: +7 863 237-24-77
ООО «ТРИЭР Центр» | Воронеж: +7 473 246-22-26
ООО «ТРИЭР-КАЗАНЬ» | Казань: +7 843 524-74-05
ООО «ТРИЭР-ДВ» | Хабаровск: +7 4212 20-44-79