

Серия ФИТНЕС




ИРЕКС



Серия ФИТНЕС



Хлебобулочным изделиям принадлежит исключительно важное место в питании человека. Хлеб – основа рациона питания большей части населения, он может обеспечить организм необходимыми питательными веществами.

Предлагаем вам серию хлебопекарных смесей ФИТНЕС МИКС, использование которых позволит производить широкий ассортимент хлебобулочных изделий, богатых злаковыми и масличными культурами, овощными добавками.

Потребление этих хлебобулочных изделий обеспечит организм энергией для физической активности и занятий спортом.

ФИТНЕС МИКС ГРЕЧНЕВАЯ

Одним из главных компонентов смеси ФИТНЕС МИКС ГРЕЧНЕВАЯ является гречневая мука.

Гречиха содержит в своем составе сложные углеводы, которые, в отличие от простых, расщепляются медленно. При этом организм постепенно насыщается, а полученный энергетический запас расходуется медленно.

Кроме того, гречиха является превосходным источником витаминов группы В, которые оказывают положительное воздействие на нервную систему, а также витамином Р, укрепляющим стенки капилляров и сосудов. В ядре гречихи много микроэлементов таких как: железо, фосфор, медь. Эти микроэлементы хорошо усваиваются организмом человека, способствуют восстановлению гемоглобина в крови и повышают физическую выносливость.

РЕЦЕПТУРЫ:

	Изделия «ФИТНЕС» гречневые	Печенье «Гречневое»
Мука пшеничная высшего или первого сорта	80,0 кг	80,0 кг
ФИТНЕС МИКС ГРЕЧНЕВАЯ	20,0 кг	20,0 кг
Дрожжи прессованные хлебопекарные	3,0 кг	-
Меланж	-	16,7 кг
Маргарин	-	61,1 кг
Сахар – песок	-	33,3 кг
Соль	2,0 кг	2,22 кг
Вода, около	60,0 – 62,0 л	20,0 л

ПАРАМЕТРЫ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА:

Температура теста	26 – 28 °С
Продолжительность замеса теста	4 + 6 мин
Продолжительность брожения теста	15 – 20 мин
Продолжительность окончательной расстойки	40 – 60 мин
Температура выпечки	230 – 200 °С
Продолжительность выпечки заготовки массой 0,5 кг	25 – 35 мин





НОВИНКА - ФИТНЕС МИКС ЛЬНЯНАЯ

Смесь ФИТНЕС МИКС ЛЬНЯНАЯ содержит в своем составе льняную муку.

Льняная мука – источник ценнейших полиненасыщенных жирных кислот Омега-3 и Омега-6, которые не синтезируются организмом, но должны присутствовать в пище в достаточном количестве. Омега-3 и Омега-6 жирные кислоты снижают риск развития сердечно сосудистых заболеваний, способствуют нормализации работы нервной системы, снижают уровень холестерина, а также способствует укреплению иммунной системы организма.

Льняная мука также богата белком и пищевыми волокнами, калием, магнием и селеном, которые необходимы для поддержания нормального артериального давления.

РЕЦЕПТУРЫ:

	«ФИТНЕС» Омега	«ФИТНЕС» Плюс	«ФИТНЕС» Премиум
Мука пшеничная высшего сорта	60,0 кг	70,0 кг	60,0 кг
ФИТНЕС МИКС ЛЬНЯНАЯ	30,0 кг	30,0 кг	30,0 кг
Мука ржаная обдирная	10,0 кг	-	10,0 кг
Картофельные хлопья	-	5,0 кг	-
Соль	2,0 кг	2,0 кг	2,0 кг
Дрожжи прессованные	2,5 кг	2,5 кг	2,5 кг
Растительное масло	2,0 кг	2,0 кг	2,0 кг
Сахар-песок	3,0 кг	3,0 кг	3,0 кг
Подсолнечник	-	-	7,0 кг
Тмин	-	0,2 кг	-
Кориандр	-	0,2 кг	-
Вода, около	75,0 л	75,0 л	75,0 л

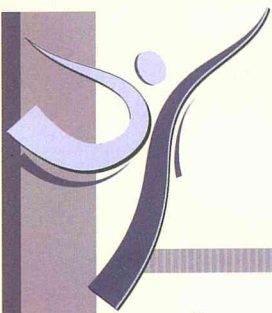
ПАРАМЕТРЫ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА:

Продолжительность замеса теста	4 + 7 мин
Температура теста	27 – 28 °С
Продолжительность брожения теста	15 мин
Окончательная расстойка	50 мин
Температура выпечки	230 – 200 °С
Продолжительность выпечки (для изделий массой 0,60 – 0,70 кг)	40 мин

Примечания:

Перед внесением в тесто смесь ФИТНЕС МИКС ЛЬНЯНАЯ замачивают водой (температура воды 40 – 50 °С) в соотношении 1:1 в течение 1 – 2 часов.





Основным компонентом смеси ФИТНЕС МИКС ПШЕНИЧНАЯ является специально подготовленное пшеничное зерно.

Зерно пшеницы является одним из богатейших источников белка, который содержит незаменимые для организма аминокислоты. Пшеничный белок также богат глутаминовой аминокислотой, которая активно участвует в белковом и углеводном обмене, а также связывает аммиак, образующийся в результате жизнедеятельности клеток.

Пшеничное зерно богато различными минералами, витаминами В1, В2, В6, С и РР. За счет высокого содержания в пшеничном зерне пищевых волокон нормализуется пищеварение, улучшается работа желудочно-кишечного тракта, снижается уровень содержания холестерина в крови, что значительно уменьшает риск развития различных заболеваний сердца и сосудов.

РЕЦЕПТУРЫ:

	«ФИТНЕС» пшеничные «Здоровье»	«ФИТНЕС» пшеничные «Тонус»	«ФИТНЕС» пшеничные «Виталити»	«ФИТНЕС» пшеничные «Био»
ФИТНЕС МИКС ПШЕНИЧНАЯ	90,0 кг	50,0 кг	20,0 кг	20,0 кг
Мука пшеничная высшего сорта	10,0 кг	50,0 кг	60,0 кг	70,0 кг
СТАРОРУССКАЯ	-	-	20,0 кг	-
Мука ржаная обдирная	-	-	-	10,0 кг
Дрожжи хлебопекарные	2,0 кг	2,5 кг	2,0 кг	2,6 кг
Соль	2,2 кг	2,2 кг	2,2 кг	2,2 кг
АГРАМ СВЕТЛЫЙ	1,0 кг	-	0,5 кг	0,6 кг
ПАНИФАРИН	-	2,0 кг	2,0 кг	2,0 кг
ФАВОРИТ	-	0,5 кг	-	-
Сахар-песок	-	3,0 кг	2,0 кг	2,0 кг
Масло растительное	-	2,0 кг	-	-
Маргарин	-	-	-	3,0 кг
Вода, около	74,0 л	73,0 л	74,0 л	65,0 л

ПАРАМЕТРЫ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА:

	«ФИТНЕС» пшеничные «Здоровье»	«ФИТНЕС» пшеничные «Тонус»	«ФИТНЕС» пшеничные «Виталити»	«ФИТНЕС» пшеничные «Био»
Продолжительность замеса теста	15 мин	5 + 5 мин	5 + 15 мин	5 + 15 мин
Температура теста	27 - 28 °С	27 - 28 °С	26 - 27 °С	27 - 28 °С
Продолительно брожения теста	40 - 60 мин	15 мин	30 мин	45 мин
Окончательная расстойка	45 мин	45 мин	45 - 55 мин	45 мин
Температура выпечки	230 - 200 °С	230 - 200 °С	230 - 210 °С	230 - 200 °С
Продолительность выпечки (для изделий массой 0,60 - 0,70 кг)	40 мин	40 мин	40 мин	40 мин

Примечания:

1. Перед внесением в тесто смеси ФИТНЕС МИКС ПШЕНИЧНАЯ замачивают водой (температура воды 40 - 50 °С) в соотношении 1:1 в течение 1 - 2 часов.



Все самое ценное – в одном кусочке!

Морковь – богатейший источник бета-каротина, который является предшественником витамина А, принимающего участие во всех основных функциях организма, в том числе в поддержании хорошего зрения.

Кунжут и кунжутные масла богаты белком, полиненасыщенными кислотами, витаминами группы Е и В, кальцием, магнием, цинком, фосфором, железом и пищевыми волокнами. Кроме того, они являются основным источником кальция в человеческом организме.

Ядро подсолнечника - источник полиненасыщенных жирных кислот, макро- и микроэлементов, витаминов В1, В3, В5, В6, В12, D и F, биотина и фолиевой кислоты.

Лен – один из главных источников полноценного растительного белка, витаминов, микроэлементов и клетчатки. Огромная ценность семян льна для человека связана с наличием в нем различных органических соединений и питательных веществ. Представленное сочетание компонентов – залог здорового питания!

РЕЦЕПТУРЫ:

	Изделия «ФИТНЕС»
Мука пшеничная высшего или первого сорта	80,0 кг
ФИТНЕС МИКС	20,0 кг
ФАВОРИТ	0,5 кг
Дрожжи прессованные	3,0 кг
Соль	2,0 кг
Вода	по расчету

ПАРАМЕТРЫ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА:

Продолжительность замеса теста:	
- на первой скорости (медленно)	3 – 4 мин
- на второй скорости (быстро)	4 – 6 мин
Температура теста после замеса	26 – 28 °С
Продолжительность брожения теста	15 – 20 мин
Продолжительность окончательной расстойки	40 – 60 мин
Температура выпечки	230 – 190 °С
Продолжительность выпечки (в зависимости от массы изделий)	15 – 40 мин

Примечания:

1. 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.
2. Количество воды, идущее на замес теста рассчитывают с учетом получения изделия установленной влажности. Количество воды может изменяться в зависимости от влажности и хлебопекарных свойств муки.





Смесь ФИТНЕС МИКС ОВСЯНАЯ содержит в своем составе овсяные хлопья.

Овсяные хлопья являются важным источником незаменимых аминокислот (триптофан и лизин), эфирных масел. Кроме того, они имеют сбалансированное соотношение белков, жиров и углеводов.

Овсяные хлопья богаты пищевыми волокнами, которые оказывают общеукрепляющее воздействие на организм человека. Они нормализуют работу кишечника, уменьшают колебания уровня сахара в крови, оказывают тонизирующее воздействие. Попадая в желудок, овсяная клетчатка снижает чувство голода, а также, за счет относительно низкой энергетической ценности, понижает уровень калорийности продуктов питания.

РЕЦЕПТУРЫ:

	«ФИТНЕС» овсяные	«ФИТНЕС» овсяные актив
Мука пшеничная высшего или первого сорта	75,0 кг	78,0 кг
ФИТНЕС МИКС ОВСЯНАЯ	25,0 кг	15,0 кг
ПРЕМИУМ Л	-	7,0 кг
Дрожжи прессованные хлебопекарные	2,0 кг	3,5 кг
Сахар-песок	-	3,0 кг
Масло растительное	-	2,0 кг
Соль	2,0 кг	2,0 кг
Вода, около	58,0 – 60,0 л	56,0 – 58,0 л

ПАРАМЕТРЫ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА:

	«ФИТНЕС» овсяные	«ФИТНЕС» овсяные актив
Температура теста	26 – 28 °С	26 – 28 °С
Продолжительность замеса теста	5 + 5 мин	4 + 7 мин
Продолжительность брожения теста	15 – 20 мин	15 – 20 мин
Продолжительность окончательной расстойки	40 – 60 мин	40 – 60 мин
Температура выпечки	230 – 190 °С	230 – 190 °С
Продолжительность выпечки заготовки массой 0,5 кг	25 – 30	25 – 30

Примечания:

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