

ИЗОБИЛИЕ

Как много хорошего в одном хлебе



Кунжут

Ядра подсолнечника

Овсяные отруби

Пшено

Пшеничные зародышки

Мак

Кукурузная крупа

Семена льна

Дробленая соя

Овсяная крупа

ИЗОБИЛИЕ

Попробовав однажды хлебобулочные изделия «Изобилие», Вы будете поражены их неповторимым вкусом и незабываемым богатством аромата. Сочетание традиционных видов сырья и обогащающих компонентов, обладающих своеобразным составом и свойствами, сделали «Изобилие» гордостью нашей коллекции зерновых хлебов. Входящие в состав изделий пшеничные зародыши, мак, ядра подсолнечника, дробленая соя, кукурузная крупа, семена льна, овсяная крупа, овсяные отруби, пшено, кунжут являются ценными источниками белка, минеральных веществ (кальция, магния, железа), витаминов группы В, РР, Е, микро- и макро-

элементов, а также являются регуляторами процесса пищеварения.

Солодовые продукты, входящие в состав изделия, улучшают его вкусовые и питательные характеристики, способствуют сохранению свежести хлеба длительное время.

Изделия хлебобулочные «Изобилие» обладают уникальными свойствами с точки зрения пищевой и биологической ценности, способствуют повышению устойчивости организма к воздействию окружающей среды, обогащают организм комплексом незаменимых аминокислот.

Наименование сырья	Расход сырья, кг		
	«Изобилие»	«Изобилие» плюс	«Изобилие» оригинал
Мука пшеничная хлебопекарная, высший или первый сорт	70,0	50,0	10,0 - 35,00
Мука ржаная обдирная	-	-	40,00
Смесь хлебопекарная «ДЕРЕВЕНСКАЯ» «АГРАМ» светлый	30,0	50,0	50,0 - 25,00
Дрожжи хлебопекарные прессованные	-	-	1,2
Соль поваренная пищевая	2,5	2,5	2,0
Итого:	0,8	-	0,0 - 1,0
	103,3	102,5	103,2 - 104,2

ПАРАМЕТРЫ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА

Продолжительность замеса теста, мин.

-интенсивный

-обычный

Температура теста после замеса, °С

Продолжительность брожения, мин.

Продолжительность окончательной расстойки, мин.

Температура выпечки, °С

пшеничный

ржано-пшеничный

3 + 5

6 + 4

10 - 15

10 - 15

26 - 28

27 - 29

15 - 20

40 - 50

40 - 50

230 - 200

Примечание: Для отделки поверхности изделий допускается использование муки, мака, кунжута, подсолнечника, кориандра, декоративной смеси "ПОСИП" и другого сырья.

Для стабильного обеспечения качества изделий, рекомендуется в рецептуре «Изобилие» использование улучшителя «ФАВОРИТ» в количестве 0,3-0,5 % к массе муки, в рецептуре «Изобилие» оригинал - улучшителя «ПАНИФАРИН» в количестве 0,5-1,0 % к массе муки, или других улучшителей ООО «ИРЕКС»

согласно рекомендаций.

Сухая закваска (подкислитель) «АГРАМ» светлый может быть заменена на «АГРАМ» темный или жидкую закваску «ФЛЮССИГЗАУЭР» в соответствии с рекомендациями производителя.

Допускается применение смесей сухих пищевых «НАТУРИН», «РОГЕНКОЛОР», экстракта солодового «ГЛОФА-ЭКСТРАКТ» согласно рекомендаций производителя.



ТРИЭР
ГРУППА КОМПАНИЙ

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

Группа Компаний ТРИЭР:
Санкт-Петербург: +7 812 371-61-28
Новосибирск: +7 383 292-17-41
Нижний Новгород: +7 831 217-02-70
Ростов-на-Дону: +7 863 237-24-93
Воронеж: +7 473 246-22-26
Казань: +7 843 570-00-75
Хабаровск: +7 4212 20-44-79

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



ИРЕКС