

простое решение производства
и ароматного хлеба
вкусного

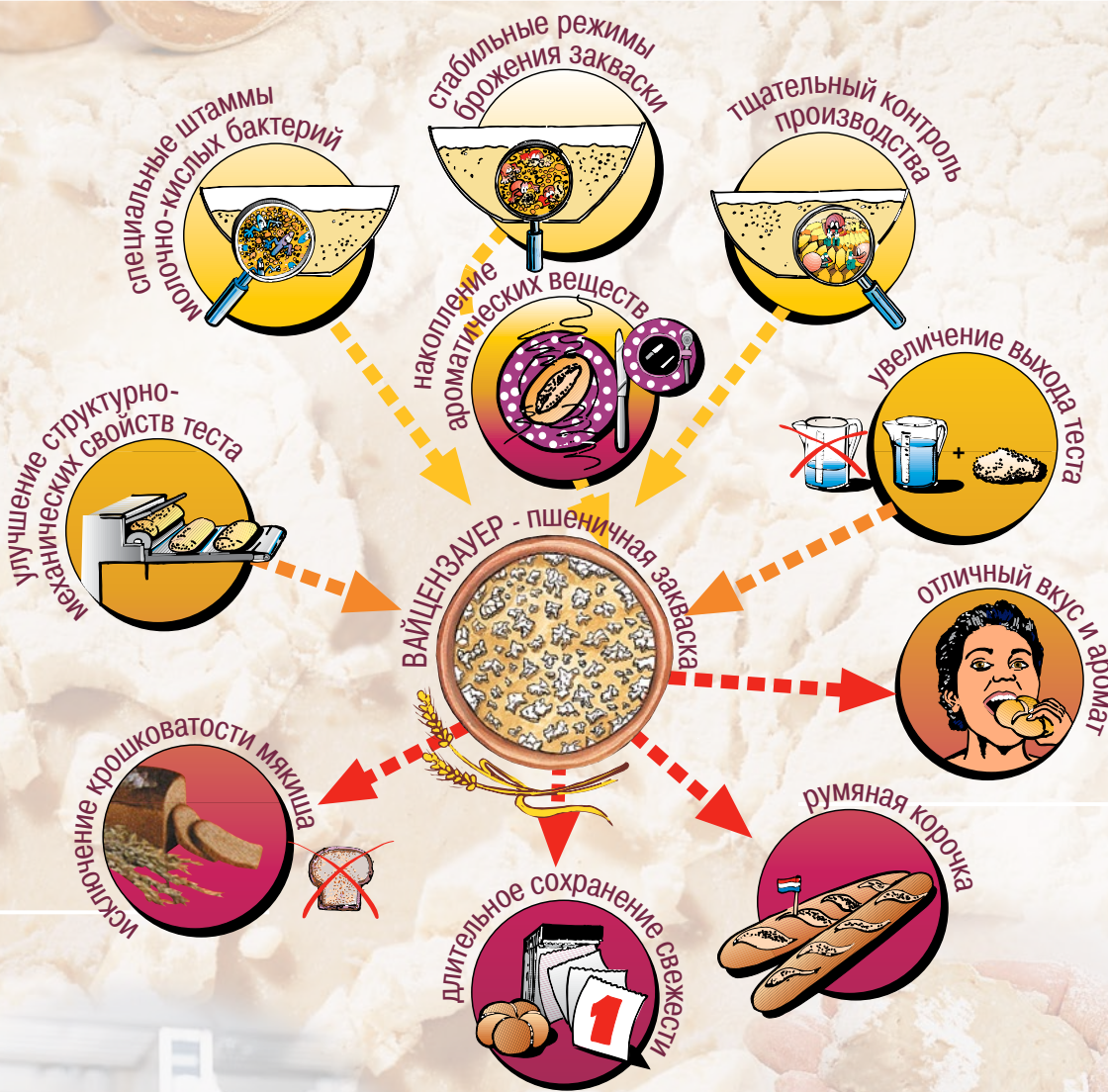



ИРЕКС

ВАЙЦЕНЗАУЕР - натуральная сухая пшеничная закваска, добавление которой позволяет при ускоренном способе приготовления теста получить готовые изделия со вкусом и ароматом изделий, приготовленных опарным способом.

ВАЙЦЕНЗАУЕР производят по традиционной технологии с использованием особых штаммов молочнокислых бактерий. Непрерывный контроль производства пшеничной закваски позволяет избежать развития посторонней микрофлоры и получить продукт наивысшего качества.

Щадящие режимы сушки позволяют сохранить накопленные кислоты и ароматические вещества, а бактерии остаются жизнеспособными для дальнейшего образования кислот в тесте.



Рецептура хлебобулочных изделий «Арбатские»:

Мука пшеничная первого или высшего сорта	100,00 кг
ВАЙЦЕНЗАУЕР	3,00 - 5,00 кг
Улучшитель ГРАНД Бета +	0,25 - 0,50 кг
Дрожжи хлебопекарные прессованные	3,00 кг
Соль	1,50 кг
Сахар	1,00 кг
Маргарин	2,00 кг
Вода	около 53,00 кг

Параметры технологического процесса:

Продолжительность замеса теста:	
- интенсивный	3 + 5 мин
- обычный	15 мин
Температура теста после замеса	26 - 28 °С
Продолжительность брожения теста	15 - 25 мин
Продолжительность окончательной расстойки	40 - 60 мин
Температура выпечки	220 - 230 °С



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
info@trier.ru
www.trier.ru

Группа Компаний ТРИЭР:
Санкт-Петербург: +7 812 371-61-28
Новосибирск: +7 383 224-98-44
Нижний Новгород: +7 831 217-02-70
Ростов-на-Дону: +7 863 273-26-51
Воронеж: +7 473 246-22-46
Казань: +7 843 570-00-75
Хабаровск: +7 4212 42-90-25

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@aha.ru
www.ireks.ru

