

АБЕНДБРОТ

Применение	Смесь для производства зернового пшеничного хлеба, богатого белком, с семенами подсолнечника и дробленой соей.
Дозировка	100,0 %.
Состав	Глютен пшеничный, соя дробленая, мука из цельносомолотого зерна пшеницы, концентрат соевый белковый, соль, отруби пшеничные, экстракт ячменный солодовый, мука набухающая пшеничная, волокна яблочные, регулятор кислотности, мука пшеничная обжаренная солодовая, препараты ферментные.
Условия хранения и срок годности	Хранить в сухом и прохладном помещении в течение 12 месяцев.
Упаковка	Многослойные бумажные мешки с вкладышами из полимерного материала, масса нетто 25 кг.
Производитель	ИРЕКС (Германия).
Преимущества	Простое приготовление теста, легко обрабатываемого как вручную, так и механически, возможность расширения ассортимента, изделия богаты масличными культурами и дробленой соей, отличаются повышенной питательной ценностью и низким содержанием углеводов.
Техническая документация	«Изделия и полуфабрикаты хлебобулочные из пшеничной муки и смеси пшеничной и ржаной муки».

Рецептуры

Наименование сырья	Количество сырья			
	«Вечерние»	«Вечерние» новинка	«Вечерние» Лайт	«Вечерние Лайт» новинка
АБЕНДБРОТ, кг	100,00	100,00	100,00	100,00
ПОСИП НОВИНКА, кг	-	28,0	-	28,0
Семена льна, кг	16,70	-	17,00	-
Семена подсолнечника, кг	11,50	-	11,80	-
Растительное масло, кг	-	-	5,00	5,00
Дрожжи прессованные, кг	3,20	3,20	4,00	4,00
Вода, л, около	113,00	113	105,00	105,00

Параметры технологического процесса

Температура теста после замеса, °С	8 + 3	8 + 3	2 + 8	2 + 8
Продолжительность замеса теста, мин	27 -28	27-28	27 -28	27-28
Продолжительность брожения теста, мин	10	10	10	10
Продолжительность промежуточной расстойки, мин	-	-	5	5
Продолжительность окончательной расстойки, мин	40	40	50	50
Температура выпечки, °С	230, с понижением и добавлением пара	230, с понижением и добавлением пара	230, с понижением, без пара	230 с понижением, без пара
Продолжительность выпечки, мин	50 - 60	50 - 60	20 - 22	20 - 22



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: +7 812 740-10-77
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

