





# ИРЕКС МАЙС МАКС

## смесь для производства кукурузных хлебобулочных изделий.

### Технологические преимущества:

- использование различных способов тестоприготовления;
- возможность замораживания изделий на разных стадиях технологического процесса;
- расширение ассортимента.

### Преимущества для потребителя:

- за счет входящих в состав специй изделия имеют оригинальный аромат, пряный вкус и мякиш с желтоватым оттенком;
- длительное сохранение свежести готовых изделий.



### РЕЦЕПТУРЫ:

Мука пшеничная хлебопекарная  
высшего или первого сорта  
Смесь хлебопекарная МАЙСМАКС  
Дрожжи прессованные хлебопекарные  
Соль поваренная пищевая  
Вода

Хлебобулочные  
изделия „Хорватские“

60 кг  
40 кг  
3 кг  
2 кг  
по расчету

### ПАРАМЕТРЫ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА:

Продолжительность замеса теста	4 + 6 мин
Температура теста после замеса	24 – 26 °С
Продолжительность брожения теста	15 – 20 мин
Продолжительность окончательной расстойки	50 – 70 мин
Температура пекарной камеры:	
- начальная	230 °С
- основная	200 °С
Продолжительность выпечки (в зависимости от массы и формы изделий)	30 – 60 мин



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