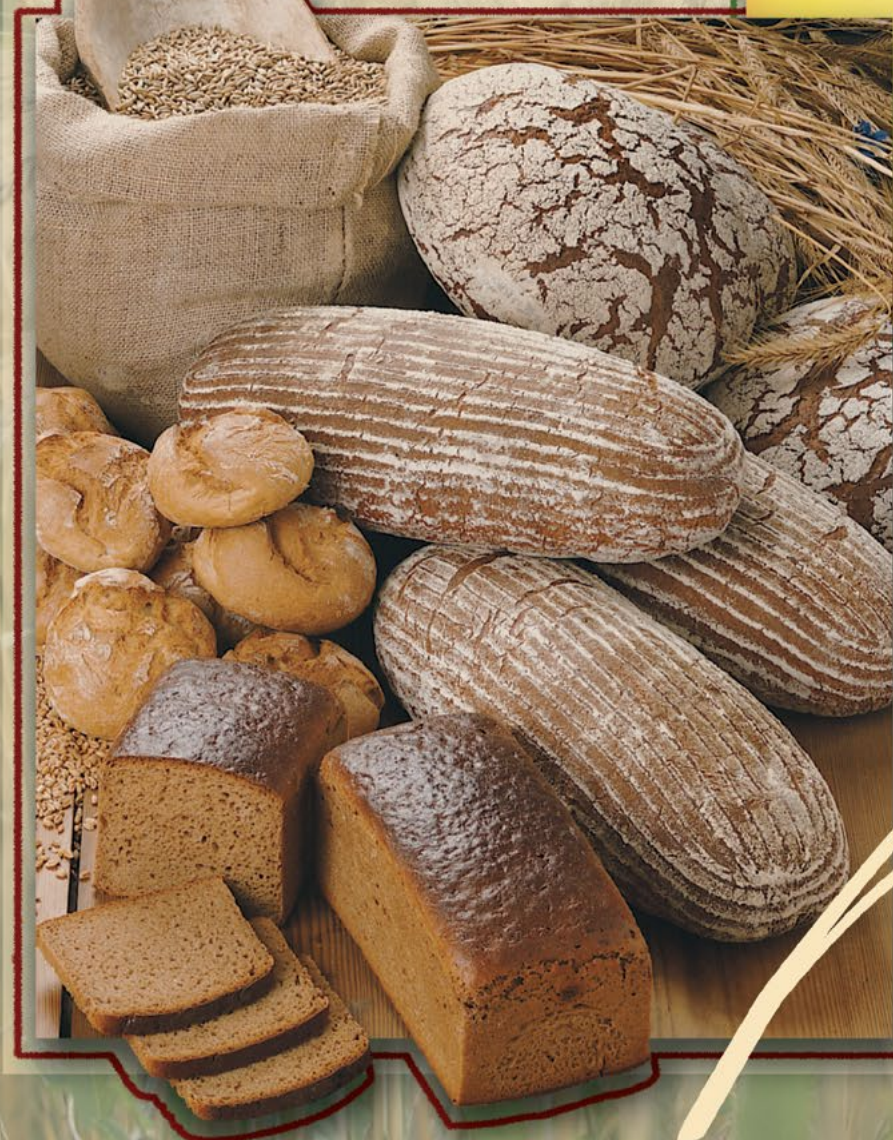


ГЛОБА ЭКСТРАКТ

Качество
Свежесть
Аромат




ИРЕКС



Жидкий экстракт ферментированного солода

Технологические преимущества:

- используется как в традиционной, так и ускоренной технологиях
- обеспечивает простое и рациональное производство
- позволяет заменить красный ржаной солод при разработке новых сортов
- обеспечивает оптимальные свойства теста

Преимущества качества готовых изделий:

- темный цвет мякиша при производстве пшеничных, ржаных и ржано-пшеничных сортов хлеба
- солодовый вкус и аромат
- золотистая корочка
- нежная структура мякиша
- длительное сохранение свежести

Рецептуры:

Изделия хлебобулочные «Аромат»

Мука пшеничная высшего, первого или второго сорта	100,0
Дрожжи прессованные	2,5
Соль	1,5
Сахар	5,0
Кориандр	1,0
ГЛОФА ЭКСТРАКТ	3,0
ФОРЕКС (или другой улучшитель для пшеничного хлеба)	0,7
Изюм	5,0
Вода	около 55,0

Хлеб «Мариинский»

Мука ржаная обдирная	70,0-30,0
Мука пшеничная высшего, первого или второго сорта	30,0-70,0
Дрожжи прессованные	2,0
Соль	1,7
ФЛЮССИГЗАУЕР	по расчету
ГЛОФА ЭКСТРАКТ	3,0
Сахар	6,0
Изюм	6,0
Кориандр	1,0
Вода	60,0-70,0

Примечание:

- Изюм и кориандр допускается исключать из рецептуры.
- При замесе теста рекомендуется добавлять Глофа Экстракт, предварительно разведенный в воде.