

ФИТНЕС МИКС ПОЛБА

Применение	Смесь для производства изделий из пшеничной муки, обогащенных полбяными и зерновыми продуктами.
Дозировка	40,0 %.
Состав	Мука полбяная цельнозерновая, ядро подсолнечного семени необжаренное, мука из спельты солодовой карамелизованной, крупа ячменная ячневая, глютен пшеничный, эмульгатор, мука пшеничная солодовая, ферментные препараты микробного происхождения, антиокислитель аскорбиновая кислота.
Условия хранения и срок годности	Хранить в сухом, чистом, хорошо вентилируемом, не зараженном вредителями хлебных запасов помещении при температуре не выше 25 °С и относительной влажности воздуха не более 70 % в течение 9 месяцев.
Упаковка	Многослойные бумажные мешки со вкладышами из полимерного материала массой нетто 25 кг, 5 кг.
Производитель	ООО «ИРЕКС» (Россия).
Преимущества	Использование смеси позволяет быстро и просто произвести широкий ассортимент хлебобулочных изделий – батонов, формовых изделий, булочек, багетов и т.д. по ускоренной технологии; использование смеси гарантирует стабильное течение технологического процесса производства; продукты переработки полбы и спельты, входящие в состав продукта, являются актуальным сырьем, востребованным современными потребителями; готовые изделия отличаются насыщенным сбалансированным вкусом, который дополнительно обогащается за счёт семян подсолнечника, а также имеют хрустящую корочку, ароматный воздушный мякиш и длительное время сохраняют свежесть.

Рецептуры

Наименование сырья	Изделия «Пшеничные с полбой»
	Количество, кг
Мука пшеничная высшего сорта	60,00
ФИТНЕС МИКС ПОЛБА	40,00
Сахар	4,00
Соль	2,00
Дрожжи прессованные	3,00
Вода	56,00



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.ireks.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: +7 843 524-74-05
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



ФИТНЕС МИКС ПОЛБА

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста	5 + 8 мин
Температура теста	26 – 28 °С
Продолжительность отлежки теста	15 – 20 мин
Масса тестовой заготовки	0,5 кг
Форма изделий	Округлая, продолговато-овальная
Продолжительность окончательной расстойки	60 – 65 мин
Температура выпечки, подовая печь	230 – 210 °С, пар 1,5 л
Продолжительность выпечки	30 – 35 мин

Примечания:

1. Количество воды, идущее на замес теста, рассчитывают с учетом получения изделия установленной влажности. Количество воды может меняться в зависимости от влажности и хлебопекарных свойств муки.
2. Параметры технологического процесса (время замеса, время расстойки, параметры выпечки) могут меняться в зависимости от используемого оборудования.



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.ireks.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: +7 843 524-74-05
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

