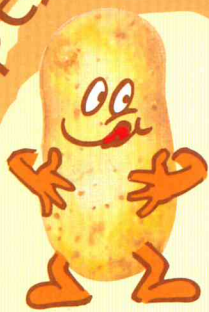


с картофелем



изделия хлебобулочные
«ПОЛЕССКИЕ»




ИРЕКС



с картофелем



изделия хлебобулочные «ПОЛЕССКИЕ»

Технологические преимущества:

- приготовление теста по ускоренной технологии
- возможность замораживания

Преимущества для потребителя:

- прекрасный вкус и аромат
- нежный эластичный мякиш
- длительное сохранение свежести

РЕЦЕПТУРЫ:

«ПОЛЕССКИЕ»

Мука пшеничная высшего или первого сорта	70,0 кг
Смесь «КАРТОФЕЛЬ МИКС»	30,0 кг
Дрожжи прессованные	2,5 кг
Вода	70,0 - 72,0 кг
Итого:	172,5 - 174,5 кг

«ПОЛЕССКИЕ с луком»

Мука пшеничная высшего или первого сорта	70,0 кг
Смесь «КАРТОФЕЛЬ МИКС»	30,0 кг
Дрожжи прессованные	2,5 кг
Лук жареный или сушёный	5,0 кг
Вода	70,0 - 72,0 кг
Итого:	177,5 - 179,5 кг

ПАРАМЕТРЫ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА:

Продолжительность замеса теста:	4 + 3 мин
Температура теста после замеса:	27 - 29 °C
Продолжительность отлежки теста:	20 - 30 мин
Продолжительность окончательной расстойки:	40 - 60 мин
Температура выпечки:	230 - 190 °C
Продолжительность выпечки заготовки массой 550 г	30 - 35 мин

Основные компоненты смеси: картофельные хлопья, дробленое зерно ржи, сухая ржаная закваска, солодовые продукты, пшеничная набухающая мука, пшеничная клейковина, специи, соль и др.

Упаковка: бумажные мешки массой 25 кг.

Срок хранения: 9 мес.



ООО "ИРЕКС"
Россия, 115093, Москва
ул.Щипок, д. 18, стр. 3
тел.: (495) 959-71-39
959-71-40
факс: (495) 959-71-38
e-mail: ireks@aha.ru
www.ireks.ru

