

5% улучшитель для различного вида теста



Описание:

Его использование для продукции багетов, мини-багетов, булочек позволяет получить прекрасный эффект, характеризующийся мягкой и хорошо окрашенной корочкой. Получаем пушистый и деликатный мякиш. Улучшитель устойчив к колебаниям качества муки.

Рецептура:

Пшеничная мука	100кг
МИКС	5кг
Дрожжи	3кг
Соль	2кг
Вода	70кг
Тесто	180кг

Параметры:

Время замеса:	
Медленные обороты	5 мин.
Быстрые обороты	8 мин.
Температура теста	22-24°C
Отлеживание теста	45 мин.
Формовка и разделка теста	ок. 90 г
Расстойка	60 мин.
Время выпечки	15 мин.
Температура печи (посадочная)	240°C
Температура печи (допекание)	210°C

Компоненты:

Картофельные хлопья, пшеничная мука, соль, сухая пшеничная закваска, глютен, пшеничный солод, соевый лецитин, глюкоза, ячменный солод, аскорбиновая кислота, энзимы: ксиланаза, амилаза.

Замечания:

- выпекать при обильной подаче пара
- 10 минут перед окончанием выпечки открыть люфт