

Recept mesiaca

Pečivo pre všetky zmysly!

Apríl 2013

MELLA-HT-EXTRA

SOFT pôžitok extra triedy!



- Vynikajúca jemnosť a čerstvosť
- Prispôsobené požiadavkám moderných pekární
- Prvotriedne vlastnosti cesta
- Optimálne vyladené zloženie surovín
- Flexibilné použitie



IREKS

Recept mesiaca

Pečivo pre všetky zmysly!

Apríl 2013

Odporúčaná receptúra:

Suroviny (kg)	Kysnutý pletenec, uzol, rožok, žemľa	Mini briošky, brioškový pletenec	Pľundrové pečivá
Pšeničná múka	10,000	10,000	10,000
MELLA-HT-EXTRA	2,000	2,000	2,000
Margarín/maslo	1,500	2,500	0,800
Vajcia	1,000	3,000	0,500
Cukor kryštál	0,700	1,000	-
Droždie čerstvé	0,700	0,600	0,600
Voda pitná, cca.	4,100 l	2,000 l	4,900 l
Ťažný margarín na prekladanie	-	-	0,250 kg / 1 kg cesta

Odporúčený technologický postup:

Doba hnetenia:	6 + 2 min.	2 + 8 min.	3 + 3 min.
Teplota cesta:	27 °C	28 °C	15 – 18 °C
Odležanie:	15 min.	28 min.	15 min.
Teplota pečenia:	40 – 50 °C	40 °C	20 °C
	= pod teplotou pečenia bežného pečiva =		
Doba pečenia:	15 – 30 min.	15 – 30 min.	15 min.



IREKS ENZYMA, s.r.o.
Vyšná Šebastová 262
080 06 Prešov
SLOVENSKO
Tel.: +421 517 470 000
Fax: +421 517 716 168
enzyma@enzyma.sk
www.ireks.sk


IREKS