

SOLEO MIX

Pekárska zmes s pokladmi z Latinskej Ameriky. Obsiahnutá kukurica, tapiokový škrob a chia semienka sú základom na výrobu pečiva bohatého na balastné látky s vysokým podielom Omega-3-mastných kyselín. Výrobky z tejto zmesi zodpovedajú súčasným pekárskym trendom, a preto ho ocenia zákazníci bez rozdielu veku či pohlavia.



Pracovné výhody:

- racionálne a jednoduché spracovanie
- vysoká tolerancia spracovania
- mnohostranné možnosti spracovania

Kvalitatívne výhody:

- dobrý objem
- mäkká vláčna striedka
- chrumkavá kôrka
- charakteristická chuť
- dobrá čerstvosť



Recept mesiaca

Pečivo pre všetky zmysly!

Máj 2015

Odporúčaná receptúra na chlieb:

Suroviny	Množstvo (kg)
Pšeničná múka	7,500
SOLEO MIX	2,500
Soľ jemná	0,180
Droždie čerstvé	0,250
Voda pitná, cca.	6,000 l

Odporúčený technologický postup:

Doba miesenia:	3 + 7 min.
Teplota cesta:	26 - 27°C
Odležanie:	cca. 15 min.
Navážka:	0,450 kg
Medzikysnutie:	20 min.
Spracovanie:	trojuholníkové chleby
Kysnutie:	36°C, 75%, cca. 60 min.
Teplota pečenia:	230°C, klesajúc na 200°C, s parou
Doba pečenia:	cca. 30 min.



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



IREKS