

Recept mesiaca

Pečivo pre všetky zmysly!

Jún 2014

Sójový cereál

Sójové pečivo má na trhu v škále cereálnych pekárskych výrobkov svoje nezastupiteľné miesto už takmer 20 let.

Požiadavky spotrebiteľov na výživovú hodnotu a senzorické vlastnosti sa za tu dobu vyvíjali, rovnako aj receptúra **Sójového cereálu**.



Sójový cereál s podstatným obsahom sójových častíc vo forme sójového šrotu ďalej obsahuje viac množstvo ďalších ingrediencií ako je ľanové semeno a pšeničné otruby. Chuťová zložka je posilnená o jačmenný slad a chlebové korenie. K veľmi podstatnému zlepšení objemu, trvanlivosti a krehkosti sójového pečiva a chleba dochádza vďaka použitiu najnovších znalostí z oblasti technologického vplyvu moderných enzymatických kokteíl.



IREKS

Recept mesiaca

Pečivo pre všetky zmysly!

Jún 2014

Odporúčaná receptúra:

Suroviny	Množstvo (%)
Pšeničná múka	100,000
Sójový cereál	20,000
Droždie čerstvé	4,000
Olej jedlý	4,000
Soľ jemná	2,000
Voda pitná	60,000 l

Odporúčený technologický postup:

Doba miesenia: 4 + 6 min.

Teplota cesta: 28 °C

Odležanie cesta: 20 min.

Kysnutie: 40 min.

Teplota pečenia: 240°C

Doba pečenia: 11-13 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