

IREKS SOFT WHITE

IREKS SOFT WHITE – zlepšujúci prípravok iba s kyselinou askorbovou na bezproblémovú výrobu bežného a jemného pečiva bez prídavných látok.



Pracovné výhody:

- suché cesto
- dobré strojové spracovanie

Kvalitatívne výhody

- dobrý vôňa a chuť
- mäkká striedka
- označenie „Clean label“=bez konzervantov



IREKS

Recept mesiaca

Pečivo pre všetky zmysly!

August 2015

Odporučené receptúry:

Rožok:

Suroviny	Rohlík (v %)
Pšeničná múka	100,000
IREKS SOFT WHITE	2,000
Droždie čerstvé	4,000
Olej jedlý	4,000
Soľ jemná	2,000
Voda pitná, cca.	48,500

Brioška, vianočka:

Suroviny	Brioška (v %)	Vianočka (v %)
Pšeničná múka	100,000	100,000
IREKS SOFT WHITE	2,500	3,000
Olej jedlý	18,000	18,000
Cukor krupicový	14,000	14,000
Droždie čerstvé	7,000	7,000
Soľ jemná	1,200	1,200
Voda pitná, cca.	44,000	41,000
Hrozienka	-	15,000

Odporučené technologické postupy:

	Rožok	Brioška	Vianočka
Doba miesenia:	4 + 4 min.	6 + 3 min.	6 + 3 min.
Teplota cesta:	27 °C	25 – 28 °C	25 – 28 °C
Odležanie:	10 min.	15 min.	15 min.
Kysnutie:	40 min.	45 min.	55 – 65 min.
Teplota pečenia:	240 °C	240 °C	240 °C
Doba pečenia:	1 – 12 min.	10 – 12 min.	30 – 35 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