

Recept mesiaca

Pečivo pre všetky zmysly!

November 2014

IREKS SOFT WHITE

IREKS SOFT WHITE – zlepšujúci prípravok iba kyselinu 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!

November 2014

Odporúčaná receptúra:

Rohlíky:

| 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 |

Briošky, vianočky:

| 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 |

Doporučený technologický postup:

| | Rohlík | 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: | 11 – 12 min. | 10 – 12 min. | 30 – 35 min. |



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


IREKS