

ГРЕЧНЕВАЯ МИКС

Гречка – современный суперфуд!



Смесь для производства воздушных и мягких хлебобулочных изделий с ярко выраженным гречневым вкусом!



Изделия «Фермерские гречневые»

Мука пшеничная высшего или первого сорта	70,00 кг
ГРЕЧНЕВАЯ МИКС	30,00 кг
Дрожжи прессованные	2,50 кг
Соль	1,80 кг
Вода, около	57,00-59,00 кг

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста	4 + 7 мин
Температура теста после замеса	26-28 °С
Продолжительность отлёжки теста	15-20 мин
Масса тестовой заготовки	0,55 кг
Форма изделий	Округлая, продолговато-овальная
Продолжительность окончательной расстойки	50-60 мин
Температура выпечки, подовая печь	230-210 °С, пар 1,4 л
Продолжительность выпечки	31-33 мин

Примечания:

1. Количество воды, идущее на замес теста, рассчитывают с учётом получения изделия установленной влажности. Количество воды может изменяться в зависимости от влажности и хлебопекарных свойств муки.
2. Параметры технологического процесса (время замеса, время расстойки, параметры выпечки) могут изменяться в зависимости от имеющегося оборудования.

Полезные свойства гречки:

- ▶ источник растительного белка;
- ▶ низкое содержание жиров;
- ▶ высокое содержание клетчатки;
- ▶ богата калием, фосфором, железом, селеном, цинком, марганцем, магнием, витаминами группы В и витамином Е.

Преимущества продукта ГРЕЧНЕВАЯ МИКС:

- ▶ готовые изделия обладают приятным выраженным ароматом гречки и длительное время сохраняют свежесть;
- ▶ продукт не содержит ингредиентов с индексом Е;
- ▶ использование смеси позволяет быстро и просто произвести широкий ассортимент хлебобулочных изделий — батонов, формовых изделий, булочек и т. д. — по ускоренной технологии;
- ▶ использование смеси гарантирует стабильное течение технологического процесса.



000 «ИРЕКС ТРИЭР»
115093 | Россия | Москва
ул. Щипок, д. 18, стр. 3
Тел.: +7 495 959-71-39
959-71-40
648-07-90
msk@ireks-trier.ru | www.ireks.ru

000 «ТРИЭР-СПБ» | Санкт-Петербург: +7 812 244-45-10
000 «ТРИЭР-СИБИРЬ» | Новосибирск: +7 383 292-17-41
000 «ТРИЭР-НН» | Нижний Новгород: +7 831 217-02-70
000 «ТРИЭР ЮГ» | Ростов-на-Дону: +7 863 237-24-93
000 «ТРИЭР Центр» | Воронеж: +7 473 246-22-26
000 «ТРИЭР-КАЗАНЬ» | Казань: +7 843 524-74-05
000 «ТРИЭР-ДВ» | Хабаровск: +7 4212 20-44-79

