

Recept měsíce

Pečivo pro všechny smysly!

Červenec
09

BOLINO

Představujeme vám výrobek **nové generace** s využitím v pekařské i cukrářské výrobě. Jedinečné a velmi bohaté složení přípravku **BOLINO** způsobuje zcela odlišné parametry charakteru těst a hotových výrobků. Dvacet ingrediencí v přípravku vzájemně kombinuje své vlastnosti tak, že je těsto neuvěřitelně plastické. Velmi výrazně se tato vlastnost projevuje u vodánku při výrobě **listových a plundrových těst**.



Jedinečný charakter lze využít u všech druhů běžného pečiva, zejména pak u banketek, rautového a party pečiva. Také bagety a rohlíky získávají zcela nový kvalitativní rozměr.



Recept měsíce

Pečivo pro všechny smysly!

Červenec
09

Doporučená receptura:

Suroviny (%)	Výrobky z listového těsta	Běžné pečivo
Pšeničná mouka hladká světlá	100,0	100,0
BOLINO	6,0	4,0
Cukr krupice	3,0	1,0
Sůl jemná	1,2	2,1
Droždí pekařské	-	4,0
Vepřové sádlo	-	5,0
Soft Bami	-	0,5
Voda pitná	50,0	50,0
Tažný margarín na provalování Enzyma Zieh	30 – 35 % na vodánek	-

Použití přípravku BOLINO je cestou výjimečnosti a jedinečnosti!

Doporučený technologický postup:

Výrobky z listového těsta:

Doba mísení (min):	5 + 3
Teplota těsta (°C):	21 – 23
Zrání těsta (min):	15
Teplota pečení (°C):	220 – 210
Doba pečení (min):	dle navážky a náplně

Provalování 4:3:4:3.

Odpočinutí těsta 90 minut v lednici.

Běžné pečivo:

Doba mísení (min):	6+3
Teplota těsta (°C):	26
Zrání těsta (min):	10
Kynutí (min):	45 - 55
Teplota pečení (°C):	240

IREKS ENZYMA s.r.o.
Kšírova 257
619 00 Brno
CZECH REPUBLIC
Tel.: +420 543 250 155
Fax: +420 543 250 159
E-mail: info@ireks-enzyma.cz
www.ireks-enzyma.cz

