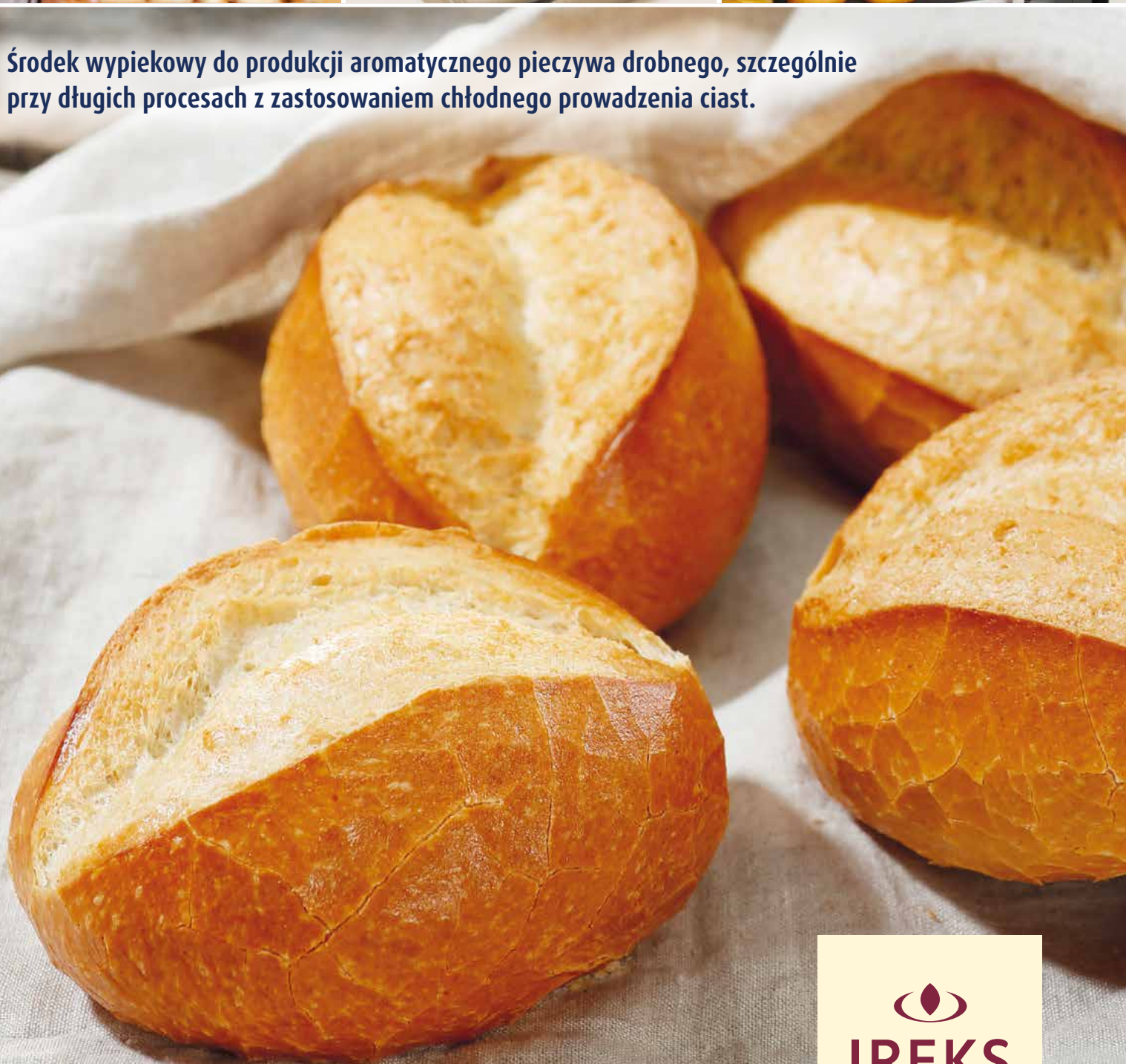


IREKS ARCTIC



Środek wypiekowy do produkcji aromatycznego pieczywa drobnego, szczególnie przy długich procesach z zastosowaniem chłodnego prowadzenia ciast.



IREKS

IREKS ARCTIC

Nowoczesne i wysoko zaawansowane technologie stawiają pieczywo przed coraz większymi wyzwaniami. Obecnie niemal każda piekarnia stosuje indywidualne rozwiązania, wymagające zapewnienia efektywności i wysokiej jakości.

Spektrum wydajności produktu **IREKS ARCTIC** zostało dokładnie dopasowane do warunków długich procesów w szczególności metod chłodnego prowadzenia ciast. Specjalne aktywne składniki zostały skomponowane tak, aby uaktywniały się w cieście wtedy, gdy jest to potrzebne i w taki sposób, aby z powodzeniem można je było stosować przy ekstremalnych procesach chłodnego prowadzenia takich jak właśnie metoda kontrolowanego chłodnego prowadzenia ciast w długim przedziale czasowym.

IREKS ARCTIC – to pewność procesów w punktach sprzedaży detalicznej oraz elastyczność podczas wypieku w sklepach. To gwarancja świeżych bułeczek o najlepszej jakości o każdej porze dnia.

Środek wypiekowy o wysokiej wydajności ze specjalnie skomponowanymi składnikami

- długotrwała stabilność procesu
- szczególnie dla długiego i chłodnego prowadzenia ciast

Plastyczne, podatne na formowanie ciasto o suchej powierzchni

- doskonały do obróbki mechanicznej, również przy dużych partiach ciasta

Tolerancja i stabilność fermentacji końcowej

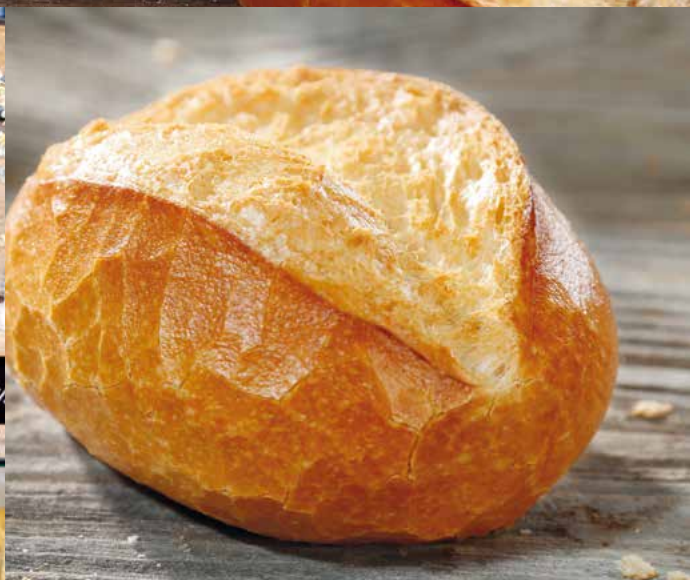
- kęsy ciasta pozostają stabilne i sprężyste
- pewność procesu w punktach sprzedaży detalicznej
- dla zapewnienia atrakcyjnej objętości wypieków oraz wysokiej niezawodności pęknięcia skórki

Cele uwolnienia się aktywnych komponentów w cieście

- pełny aromat i smak
- chrupiąca skórka
- dłuższa chrupkość
- zminimalizowanie ryzyka powstawania pęcherzy (także przy wymagających sposobach prowadzenia)
- soczysty miękisz
- wyraźne, atakcyjne pęknięcie skórki



Pewność procesu i większa
elastyczność w punktach
sprzedaży detalicznej.



Moje ULUBIONE
BUŁECZKI





Ciasto:

Mąka pszenna	10,000 kg
IREKS ARCTIC	0,300 kg
Tłuszcz	0,100 kg
Sól	0,200 kg
Drożdże*	0,300 kg
Woda, ok.	5,200 l

Ciężar ciasta 16,100 kg

* Dopasować ilość drożdży do warunków produkcji i procesu technologicznego.

Czas miesienia: 5 + 5 minut, mieszalnia spiralna

Temperatura ciasta: 25 - 26 °C

Fermentacja wstępna

w dzieży: 10 - 15 minut

Obróbka: wg preferencji

Temperatura wypieku: 240 °C

Czas wypieku: 18 - 20 minut

IREKS ARCTIC




IREKS

IREKS PROKOPOWICZ Sp. z o.o.
Milejowice, ul. Cerekiewska 55
26-652 Zakrzew
POLSKA
Tel.: +48 48 330 84 71
Fax: +48 48 330 84 72
info@ireks-prokopowicz.com.pl
www.ireks.pl