



Bez E = koncept pekařských surovin
bez přídavných látek



bez



E



Bez E - IREKS WHITE

Zlepšující přípravek pro výrobu pečiva tzv. "Clean Label" neboli „čistá etiketa“, tedy bez použití přídatných látek.

Dávkování je 1,5 - 3 % na celkové množství mouky:

- Toustový chléb: 1,5 %
- Sandwichový chléb: 2,0 %
- Vícezrnné pečivo: 2,0 %
- Hamburgery: 2,5 %
- Jemné kynuté pečivo: 3,0 %

Doporučené receptury:

Suroviny (množství v kg)	Rohlík, raženka	Tlačený koláč
Pšeničná mouka hladká světlá	100,0	100,0
Olej jedlý	4,0	18,0
Cukr krupice	-	14,0
Droždí pekařské	4,0	7,0
Bez E - IREKS WHITE	2,0	3,0
Sůl jedlá	2,0	1,2
Voda pitná	48,5	45,0

Doporučené technologické postupy:

Parametry	Rohlík, raženka	Tlačený koláč
Doba mísení (min):	4 + 4	6 + 3
Teplota těsta (°C):	27	25 - 28
Zrání těsta (min):	10	15
Kynutí (min):	40	45
Teplota smažení (°C):	240	220
Doba smažení (min):	11 - 12	10 - 12

Bez - E Maková náplň

Maková termostabilní pekařská náplň bez přídatných látek.

Doporučená receptura Bez E Makové náplně:

Suroviny	Množství (kg)
Bez E - Maková náplň	1,00
Voda pitná	0,55

Doporučený technologický postup:

Bez E - Makovou náplň smícháme s vodou a po promíchání necháme nejméně 30 - 50 minut odležet. Poté náplň přemícháme a dále zpracováváme.

V sortimentu máme další Bez E suroviny:

- **Backextrakt**
Sladový extrakt pro výrobu pečiva a pšeničných chlebů.
- **Bez E - Diapol JP**
Zlepšující přípravek bez obsahu přídatných látek v dávkování 4 % na celkovou mouku určený pro výrobu celého sortimentu jemného pečiva v "soft kvalitě".
- **Cereal**
Plnozrnná pekařská směs pro výrobu širokého sortimentu vícezrnných chlebů a cereálního pečiva.
- **FH 3**
Stabilizátor chleba 3. generace. Přípravek k zajištění stability těsta a k dosažení většího objemu chleba a lepší čerstvosti střídy chleba. Použití pro pšenično - žitné chleby.
- **Panimaltin**
Tmavý sladový extrakt pro tmavé pšenično-žitné, žitno-pšeničné a rustikální žitné chleby.
- **Pizzaquick**
Pekařská směs pro pizza-pečivo.
- **RG Stabil**
Zlepšující přípravek pro zvýšení stability zejména žitných a žitno-pšeničných těst.
- **Tofúma**
Stabilizátor tvarohových náplní, který umožňuje vyrovnávat kolísající kvalitu tvarohu a poskytuje náplně odolné při pečení.



IREKS

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