



HIT

Područje primjene:

poboljšivač za izradu svih vrsta kruha i peciva

Doziranje:

0,3 - 0,5% na masu brašna

Sastojci:

sojino brašno, tvar za sprječavanje zgrudnjavanja E 170, emulgatori E 472e, E 471, dekstroza, tvari za tretiranje brašna E 341, E 300, zgušnjivač E 412, enzimi

Prednosti upotrebe:

HIT je vrlo učinkoviti poboljšivač tijesta niskog doziranja, širokog spektra djelovanja i dobre stabilnosti tijesta

Prednosti kvalitete:

HIT poboljšava kvalitetu brašna, a gotovim proizvodima daje rumenu, sjajnu i hrskavu koru, ugodan miris i okus te primjerenu svježinu i obujam

Pakovanje:

12,5 kg i 25 kg u papirnatim vrećama

Uvjeti skladištenja:

na suhom mjestu u zatvorenoj ambalaži na temperaturi do 25°C, dalje od izvora jakih mirisa

Rok valjanosti:

9 mjeseci uz pravilne uvjete skladištenja

BROSS 
TRADE d.o.o.

www.bross-trade.hr


IREKS
AROMA

Upute za rad

RECEPTURA 1

PŠENIČNI KRUH

	masa/%	masa/kg
PŠ. BRAŠNO (TIP 550)	100,0	10,000
HIT	0,3-0,5	0,040
SOL	2,0	0,200
KVASAC HARMER HEFE	2,5	0,250
VODA	58-60,0	6,000
MASA TIJESTA		16,490

RECEPTURA 2

FRANCUSKI KRUH - BAGUETTE

	masa/%	masa/kg
PŠ. BRAŠNO (TIP 550)	100,0	10,000
HIT	0,5	0,050
TEKUĆE PŠ. KIS. TIJESTO	1,0	0,100
SOL	2,0	0,200
KVASAC HARMER HEFE	2,0	0,200
VODA (hladna)	60,0	6,000
MASA TIJESTA		16,550

RECEPTURA 3

KRUH U MODELU - TOAST*

	masa/%	masa/kg
PŠ. BRAŠNO (TIP 550)	100,0	10,000
HIT	0,5	0,050
BACK EKSTRAKT	1,5	0,150
SOL	2,0	0,200
KVASAC HARMER HEFE	4,0	0,400
ŠEĆER	2,0	0,200
BILJNA MAST	3,0	0,300
VODA	52,0	5,200
MASA TIJESTA		16,500

RECEPTURA 4

"SANDWICH" PECIVO, CARICE, ŽEMLJE

	masa/%	masa/kg
PŠ. BRAŠNO (TIP 550)	100,0	10,000
HIT	0,5	0,050
BACK EKSTRAKT	1,0	0,100
MARGARIN	1,0	0,100
SOL	2,0	0,200
KVASAC HARMER HEFE	4,0	0,400
VODA	54,0	5,400
MASA TIJESTA		16,250

*Za pripremu toasta treba dodati PANOSORB do 0,3% i povećati doziranje kvasca na 4,5%.

OPIS TEHNOLOŠKOG PROCESA - PŠENIČNI KRUH

Vrijeme zamjesa:	3 + 5 min., spiralna mjesilica
Temperatura tijesta:	28 - 30°C
Odmaranje tijesta:	20 - 30 min.
Dijeljenje, oblikovanje	
Završna fermentacija:	50 - 60 min.
Temperatura pečenja:	temperatura pečenja kruha (250°C → 220°C)
Vrijeme pečenja:	oko 30 min. (0,6 kg)



Sustav upravljanja kvalitetom
certificiran od DNV-a
=ISO 9001:2008=



BROSS **BI**
TRADE d.o.o.

www.bross-trade.hr

IREKS
AROMA