



KÜRBIS-MIX

Područje primjene:

mješavina za izradu pekarskih proizvoda sa sjemenkama buče

Doziranje:

50%, prema uputama proizvođača

Sastojci:

pšenično brašno (tip 550), sjemenke buče, sjemenke suncokreta, sjemenke lana, kuhinjska sol, prekrupa ječmenog slada, prekrupa iz cijelog zrna raži, preželatizirano pšenično brašno, zgušnjivač E 412, drobljene sjemenke vučjeg boba, prekrupa pšeničnog slada, preželatizirano raženo brašno, zobene pahuljice, proseno brašno, pšenično sladno brašno, sladni ekstrakt (ječmeni slad, voda), emulgatori E 472e, E 471, šećer, sirutka u prahu, dekstroza, kiselina E 270, regulator kiselosti E 341, tvar za tretiranje brašna E 300, enzimi

Prednosti upotrebe:

Brza i jednostavna priprema tijesta. Tijesto se lagano obrađuje bilo ručno, ili odgovarajućim strojevima. Mogućnost pripreme delikatesnih proizvoda.

Prednosti kvalitete:

Kruh i pecivo povećane su prehrambene, biološke i zdravstvene vrijednosti. Osjetilna svojstva posebno su izražena kroz okus i miris, orašastu aromu te izgled i boju kore.

Pakovanje:

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

PECIVO

	masa/%	masa/kg
KÜRBIS-MIX	50,0	5,000
PŠENIČNO BRAŠNO (TIP 550)	50,0	5,000
KVASAC HARMER HEFE	3,5	0,350
MASNOĆA/MARGARIN	1,5	0,150
VODA	oko 50,0	5,000
MASA TIJESTA		15,500

OPIS TEHNOLOŠKOG PROCESA

Vrijeme zamjesa:	6 + 3 min., spiralna mjesilica
Temperatura tijesta:	27 - 28°C
Odmaranje tijesta:	10 min.
Dijeljenje tijesta:	0,075 kg
Međufermentacija:	20 min.
Završna fermentacija:	oko 45 min.
Temperatura pečenja:	230°C
Vrijeme pečenja:	15 min.

RECEPTURA 2

KRUH

	masa/%	masa/kg
KÜRBIS-MIX	50,0	5,000
PŠENIČNO BRAŠNO (TIP 550)	50,0	5,000
KVASAC HARMER HEFE	3,0	0,300
VODA	oko 54,0	5,400
MASA TIJESTA		15,700

OPIS TEHNOLOŠKOG PROCESA

Vrijeme zamjesa:	6 + 3 min., spiralna mjesilica
Temperatura tijesta:	27 - 28°C
Odmaranje tijesta:	20 - 30 min.
Dijeljenje tijesta:	0,600 kg
Međufermentacija:	20 min.
Završna fermentacija:	oko 50 min.
Temperatura pečenja:	230°C → 190°C
Vrijeme pečenja:	35 - 40 min.



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



BROSS **B**
TRADE d.o.o.

www.bross-trade.hr


IREKS
AROMA