



JASKO ZIM

Područje primjene:

poboljšivač za izradu svih vrsta kruha i peciva

Doziranje:

1 - 2% na masu brašna

Sastojci:

pšenično brašno (tip 850), sojino brašno, enzimi, tvar za tretiranje brašna E 300

Prednosti upotrebe:

JASKO ZIM je učinkoviti poboljšivač tijesta, kojim smanjujemo mrvljenje sredine pekarskih proizvoda. Preporučuje se za ručnu izradu kruhova karakterističnog ugodnog okusa i arome (pogače, peke i sl.).

Prednosti kvalitete:

JASKO ZIM poboljšava kvalitetu brašna i osjetilna konzumna svojstva gotovih proizvoda

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

PŠENIČNI KRUH - FERMENTACIJA U KOŠARICAMA

	masa/%	masa/kg
PŠENIČNO BRAŠNO	100,0	10,000
JASKO ZIM	2,0	0,200
SOL	2,0	0,200
KVASAC HARMER HEFE	2,0	0,200
VODA (hladna)	oko 70,0	7,000
MASA TIJESTA		17,600

OPIS TEHNOLOŠKOG PROCESA

Vrijeme zamjesa:	3 + 7 min., spiralna mjesilica
Temperatura tijesta:	26 - 27°C
Odmaranje tijesta:	oko 30 min., s jednim premjesom
Završna fermentacija:	50 - 60 min., u košaricama
Temperatura pečenja:	240°C → 210°C
Vrijeme pečenja:	oko 40 min. (1,0 kg)

Napomena: Za poboljšani okus i aromu preporuča se dodati 1% TEKUĆEG PŠENIČNOG KISELOG TIJESTA.

RECEPTURA 2

DALMATINSKA "PEKA"

	masa/kg
PŠENIČNO BRAŠNO	9,500
VIPRO DIA	0,500
KVASAC HARMER HEFE	0,070
JASKO ZIM	0,200
TEKUĆE PŠENIČNO KISELO TIJESTO	0,100
SOL	0,220
ULJE	0,100
VODA (hladna)	oko 7,000
MASA TIJESTA	17,690

OPIS TEHNOLOŠKOG PROCESA

Vrijeme zamjesa:	3 + 7 min., spiralna mjesilica
Temperatura tijesta:	26°C
Odmaranje tijesta:	60 + 60 min., jedan premjes
Dijeljenje tijesta:	0,830 kg, okruglo oblikovanje
Završna fermentacija:	25 + 30 min.
Temperatura pečenja:	230°C
Vrijeme pečenja:	oko 35 min.

Radne upute: Nakon fermentacije od 25 min. pobrašnjenim rukama istiskati i raširiti tjestene komade te ih pustiti još fermentirati 30 min.; potom rukama stisnuti rubove, utisnuti rupice s dva prsta po sredini i peći sa slabijom parom, koju nakon dvije min. ispustimo.



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



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

www.bross-trade.hr

IREKS
AROMA