

Recept měsíce

Pěivo pro všechny smysly!

Únor 2012

Sojový cereal (verze 2012)

Sojové pečivo má na trhu ve škále cereálních pekařských výrobků své nezastupitelné místo již téměř 20 let. Požadavky spotřebitelů na užitnou hodnotu a sensorické vlastnosti se za tu dobu vyvíjely, stejně tak jako receptura **Sojového cerealu**.

Od února 2012 uvádíme na trh **Sojový cereal (verzi 2012)**, která reflektuje stále se zvyšující požadavky zákazníků.



Sojový cereal (verze 2012) s podstatným obsahem sojových částic ve formě sojové drtě a sojových vloček dále obsahuje více některých ingrediencí jako je lněné semeno a pšeničné vločky. Navíc byla oproti původní verzi přidána syrovátka, jež zvyšuje jeho nutriční hodnotu. Chuťová složka je posílena o ječný slad a chlebové koření. K velmi podstatnému zlepšení objemu, trvanlivosti a křehkosti sojového pečiva a chleba dochází díky použití nejnovějších znalostí z oblasti technologického vlivu moderních enzymatických koktejlů.



IREKS

Recept měsíce

Žeivo pro všechny smysly!

Únor 2012

Doporučená receptura:

| Suroviny | Množství (%) |
|------------------------------|--------------|
| Pšeničná mouka hladká světlá | 100,0 |
| Sojový cereal | 20,0 |
| Droždí pekařské | 4,0 |
| Olej jedlý | 4,0 |
| Sůl jedlá | 2,0 |
| Voda pitná | 60,0 |

Doporučený technologický postup:

| | |
|-----------------|--------------|
| Doba mísení: | 4 + 6 min. |
| Teplota těsta: | 28 °C |
| Zrání těsta: | 20 min. |
| Kynutí: | 40 min. |
| Teplota pečení: | 240 °C |
| Doba pečení: | 11 - 13 min. |



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

IREKS