

Super 2000 Kajzerki

OPIS PRODUKTU	Nowoczesny polepszacz o charakterze enzymatycznym, dający siłę wzrostu większą niż w polepszaczach z dodatkiem emulgatorów chemicznych. W związku z tym nadaje się przede wszystkim do mąk silnych (są to mąki o wysokiej liczbie glutenowej i niskiej liczbie rozpuszczalności glutenu).
ZALETY STOSOWANIA	Z uwagi na swój skład jest to produkt o dynamicznym działaniu, nadaje się świetnie do dużych zakładów o szybkiej technologii. Nadaje pieczywu właściwy rozrost. Skutecznie przeciwdziała kurczeniu się pieczywa w piecu. Zapewnia doskonałą strukturę miękiszu, dłuższą świeżość, złocistą ciekłą chrupiącą skórę. Super 2000 może być stosowany do wspomaganie produkcji każdego rodzaju wypieków, także do pieczywa mrożonego, w takim przypadku należy zwiększyć dozowanie do 0,5%.
PROPOZYCJA RECEPTURY	Mąka pszenna typ 550 100kg Drożdże 3,5-4kg Sól 1,5% Cukier 2kg Margaryna 3kg JP Super 2000 0,3kg
SPORZĄDZENIE CIASTA	Wydajność przy masie jednostkowej 0,05kg-125. Wszystkie składniki wymieszać aż do uzyskania ciasta o jednolitej konsystencji. Temperatura ciasta po sporządzeniu 25-26°C. Fermentacja wstępna przed formowaniem i znakowaniem ok. 10min. Fermentacja końcowa ok. 30-40min w temp. 35°C i wilgotności 75-80%. Wypiek w temperaturze 220-230°C w czasie ok. 12 min. w pełnym zaparowaniu.

Produkt pakowany jest w worki po 10kg.