



Brown Bread CONCENTRATE

黑面包浓缩预拌粉



IREKS

爱焙士



可颂配方

高筋粉	9.000 千克
黑面包浓缩预拌粉	1.000 千克
爱焙士金钻冷冻面团专用辅助粉	0.150 千克
黄油 / 人造黄油	0.500 千克
白砂糖	0.700 千克
盐	0.200 千克
干酵母	0.200 千克
冰水, 约	5.500 升
总重	17.250 千克

搅拌时间: 螺旋式: 慢速3分钟, 快速3分钟
 面团温度: 18 - 22° C
 松弛时间: 将面团在电冰箱放置1-2小时, 以确保面团和黄油/人造黄油有相同的折叠硬度

分割重量: 0.060 千克
 最后发酵时间: 70 - 120 分钟
 烘焙温度: 210° C, 降温至180° C, 加入少量蒸汽
 汽烘焙时间: 15 - 19 分钟
 操作说明: 将所有配料搅拌成一个结实的面团。每公斤面团加入0.250 千克 - 0.300 千克黄油, 单向折叠3次, 或者对叠2次。象平常一样加工面团。

Recipe for croissants

Bread flour	9.000 kg
BROWN BREAD CONCENTRATE	1.000 kg
IREKS FROST DIAMANT	0.150 kg
Butter/Margarine	0.500 kg
Sugar	0.700 kg
Salt	0.200 kg
Instant yeast	0.200 kg
Ice water, approx.	5.500 l
Total weight	17.250 kg

Mixing time: spiral: 3 mins slow, 3 mins fast
 Dough temperature: 18 - 22° C
 Bulk fermentation time: keep the dough in the fridge for 1 - 2 hours to ensure the dough and the butter/margarine have the same consistency for folding

Scaling weight: 0.060 kg
 Final proof: 70 - 120 mins
 Baking temperature: 210° C, dropping to 180° C, giving slight steam

Baking time: 15 - 19 mins
 Instructions for use: Mix all the ingredients to a firm dough. Fold in 0.250 kg - 0.300 kg butter per 1 kg dough giving 3 simple or 2 double turns. Process the dough as usual.

土司面包配方

高筋粉	9.000 千克
黑面包浓缩预拌粉	1.000 千克
爱焙士小麦酸粉	0.200 千克
爱焙士新软式面包复合改良剂	0.100 千克
黄油	0.600 千克
白砂糖	0.800 千克
奶粉	0.200 千克
盐	0.200 千克
干酵母	0.150 千克
水	6.100 升
总重	18.350 千克

搅拌时间: 螺旋式: 慢速2分钟 快速8分钟
 面团温度: 26° C
 松弛时间: 无

Recipe for toast bread

Bread flour	9.000 kg
BROWN BREAD CONCENTRATE	1.000 kg
IREKS-WHEAT SOUR	0.200 kg
IREKS SOFT PLUS	0.100 kg
Butter	0.600 kg
Sugar	0.800 kg
Milk powder	0.200 kg
Salt	0.200 kg
Instant yeast	0.150 kg
Water	6.100 l
Total weight	18.350 kg

Mixing time: spiral: 2 mins slow, 8 mins fast
 Dough temperature: 26° C
 Bulk fermentation time: none



IREKS (SHANGHAI) FOOD CO., Ltd.
 Room 301, Tower 1, German Centre,
 88 Keyuan Road,
 Shanghai 201203
 PRC
 Tel.: +86 21 50652833
 info@ireks.cn
 www.ireks.cn

爱焙士(上海)食品有限公司
 中国, 上海
 科苑路88号,
 德国中心, 1号楼, 301室,
 201203
 Tel.: +86 21 50652833
 info@ireks.cn
 www.ireks.cn