

CORN 爱焙士阳光 PEPP 多谷面包预拌粉

适合制作多谷麦芽面包，小欧包和法棍




IREKS
爱焙士

活力和气质伴随着...



...一起融入到您的产品中!

软吐司配方:

高筋粉	8.000 kg	搅拌时间:	螺旋式: 慢速2分钟, 快速8分钟
爱焙士阳光多谷面包预拌粉	2.000 kg	面团温度:	26° C
爱焙士小麦酸粉	0.200 kg	松弛时间:	无
爱焙士复配面包酸度调节剂	0.100 kg	分割总量:	0.600 kg
红糖	0.800 kg	最终发酵:	50 - 60 分钟
黄油(搅拌时间过半后加入)	0.800 kg	烘焙温度:	230° C, 降温至200° C, 加入蒸汽
奶粉	0.400 kg	烘焙时间:	约35分钟
食用盐	0.160 kg		
即发干酵母	0.100 kg		
水, 约	5.800 l		
总重	18.360 kg		

软欧包配方:

高筋粉	8.500 kg	搅拌时间:	螺旋式: 慢速2分钟, 快速8分钟
爱焙士阳光多谷面包预拌粉	1.500 kg	面团温度:	26° C
爱焙士小麦酸粉	0.200 kg	松弛时间:	无
爱焙士复配面包酸度调节剂	0.100 kg	分割总量:	1.200 kg (30份)
鸡蛋	1.000 kg	中间发酵:	15 分钟
白砂糖	1.000 kg	最终发酵:	60 - 70 分钟
黄油(搅拌时间过半后加入)	0.900 kg	烘焙温度:	225° C, 不需加蒸汽
奶粉	0.400 kg	烘焙时间:	10 - 12分钟
食用盐	0.170 kg		
即发干酵母	0.150 kg		
水, 约	5.000 l		
总重	18.920 kg		

小欧包和法棍配方:

高筋粉	8.000 kg	搅拌时间:	螺旋式: 慢速2分钟, 快速7分钟
爱焙士阳光多谷面包预拌粉	2.000 kg	面团温度:	26 - 27° C
爱焙士小麦酸粉	0.240 kg	松弛时间:	小欧包: 无, 法棍: 20 分钟
福麦2000复配面包抗氧		分割总量:	小欧包: 1.800 kg (30份), 法棍: 0.300 kg
化剂酶制剂	0.150 kg	中间发酵:	小欧包: 10 分钟, 法棍: 20 分钟
食用盐	0.160 kg	最终发酵:	小欧包: 60 分钟, 法棍: 80 分钟
即发干酵母	0.120 kg	烘焙温度:	230° C, 加蒸汽降温至210° C.
水, 约	6.000 l		结束烘焙的3-5分钟前打开风门。
总重	16.670 kg	烘焙时间:	小欧包: 18 - 20 分钟, 法棍: 25 - 30 分钟



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