

FORMAT V 2000

预拌粉专用辅助粉 V 2000



全能型面包改良剂，保持面团干燥稳定，增加发酵误差的耐受性，增加面包体积
All-purpose bread improver, giving dry, stable doughs, high fermentation tolerance and good volume of baked goods




IREKS
爱焙士

操作优势和质量优势

- 方便面包烘焙前的划割
- 整个面团或者切割后的单份面团可以冷冻至少3天
- 优化面包的体积并改善面包表皮的颜色
- 使面包表面的爆裂更加美观理想

用量: 1.0 - 1.5 %

法棍, 法式小面包, 维也纳面包等配方

高筋粉	10.000 千克
预拌粉专用辅助粉V 2000	0.150 千克
爱焙士小麦酸粉	0.400 千克
盐	0.200 千克
干酵母	0.150 千克
水, 约	6.600 升
总重	17.500 千克

搅拌时间: 螺旋式: 慢速2分钟, 快速8分钟
 面团温度: 26 - 27° C
 松弛时间: 法棍: 15 分钟, 法式小面包: 无
 分割重量: 法棍: 0.320千克, 法式小面包: 1.800千克(30份)
 中间发酵时间: 法棍: 20 分钟, 法式小面包: 15 分钟
 最后发酵时间: 法棍: 50 分钟, 法式小面包: 45 分钟
 烘焙温度: 230° C, 降温至210° C, 加入蒸汽
 烘焙时间: 法棍: 28 - 30 分钟, 法式小面包: 17 分钟

可颂配方

高筋粉	8.000 千克
蛋糕粉	2.000 千克
爱焙士小麦酸粉	0.300 千克
预拌粉专用辅助粉V 2000	0.150 千克
黄油	0.400 千克
白砂糖	0.300 千克
盐	0.200 千克
干酵母	0.180 千克
水(冷), 约	5.500 升
总重	17.030 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: 225° C, 降温至190° C, 加入蒸汽
 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。

Processing and quality advantages

- no problem to cut regular-proved goods before baking
- dough or dough pieces can be frozen for at least 3 days
- gives bread a better volume and an improved crust colour
- improved crust crack

Quantity of Addition: 1.0 - 1.5 %

Recipe for baguettes, French rolls, Vienna, etc.

Bread flour	10.000 kg
FORMAT V 2000	0.150 kg
IREKS-WHEAT SOUR	0.400 kg
Salt	0.200 kg
Instant yeast	0.150 kg
Water, approx.	6.600 l
Total weight	17.500 kg

Mixing time: spiral: 2 mins slow, 8 mins fast
 Dough temperature: 26 - 27° C
 Bulk fermentation time: baguettes: 15 mins, French rolls: none
 Scaling weight: baguettes: 0.320 kg, French rolls: 1.800 kg (30 pieces)
 Intermediate proof: baguettes: 20 mins, French rolls: 15 mins
 Final proof: baguettes: 50 mins, French rolls: 45 mins
 Baking temperature: 230° C, dropping to 210° C, giving steam
 Baking time: baguettes: 28 - 30 mins, French rolls: 17 mins

Recipe for croissants

Bread flour	8.000 kg
Cake flour	2.000 kg
IREKS-WHEAT SOUR	0.300 kg
FORMAT V 2000	0.150 kg
Butter	0.400 kg
Sugar	0.300 kg
Salt	0.200 kg
Instant yeast	0.180 kg
Water (cold), approx.	5.500 l
Total weight	17.030 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: 225° C, dropping to 190° C, giving 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.