

# IREKS Soft plus

爱焙士 复配面包酸度调节剂



用量：1 %  
Quantity of addition: 1 %



  
**IREKS**  
爱焙士

### 软式小面包

高筋粉	10.000 千克
爱焙士小麦面包预拌粉	0.200 千克
爱焙士复配面包酸度调节剂	0.100 千克
糖	0.800 千克
黄油	0.600 千克
奶粉	0.300 千克
盐	0.180 千克
干酵母	0.180 千克
水, 约	6.400 升
总重	18.760 千克

搅拌时间: 螺旋式搅拌: 慢速2分钟, 快速8分钟

面团温度: 26 - 27° C  
 面团发酵时间: 无  
 分割重量: 1.800 千克 / 30 份  
 中间发酵时间: 15 - 20 分钟  
 成形: 软式小面包  
 最后发酵时间: 约45分钟  
 烘焙温度: 240° C, 加入蒸汽  
 烘焙时间: 6 - 8 分钟

### SOFT ROLLS

Bread flour	10.000 kg
IREKS-WHEAT SOUR	0.200 kg
IREKS SOFT PLUS	0.100 kg
Sugar	0.800 kg
Butter	0.600 kg
Milk powder	0.300 kg
Salt	0.180 kg
Instant yeast	0.180 kg
Water, approx.	6.400 l
Total weight	18.760 kg

Mixing time: spiral: 2 mins slow, 8 mins fast  
 Dough temperature: 26 - 27° C  
 Bulk fermentation time: none  
 Scaling weight: 1.800 kg / 30 pieces  
 Intermediate proof: 15 - 20 mins  
 Processing: soft rolls  
 Final proof: approx. 45 mins  
 Baking temperature: 240° C, giving steam  
 Baking time: 6 - 8 mins



### 土司面包

高筋粉	10.000 千克
爱焙士小麦面包预拌粉	0.200 千克
爱焙士复配面包酸度调节剂	0.100 千克
糖	0.400 千克
黄油	0.600 千克
奶粉	0.300 千克
盐	0.180 千克
干酵母	0.180 千克
水, 约	6.400 升
总重	18.360 千克

搅拌时间: 螺旋式搅拌: 慢速2分钟, 快速8分钟

面团温度: 26 - 27° C  
 面团发酵时间: 无  
 分割重量: 6 x 0.200 千克  
 中间发酵时间: 无  
 成形: 土司面包  
 最后发酵时间: 约45分钟  
 烘焙温度: 230° C, 将温度降至210° C, 加入蒸汽  
 烘焙时间: 约40分钟

### TOAST BREAD

Bread flour	10.000 kg
IREKS-WHEAT SOUR	0.200 kg
IREKS SOFT PLUS	0.100 kg
Sugar	0.400 kg
Butter	0.600 kg
Milk powder	0.300 kg
Salt	0.180 kg
Instant yeast	0.180 kg
Water, approx.	6.400 l
Total weight	18.360 kg

Mixing time: spiral: 2 mins slow, 8 mins fast  
 Dough temperature: 26 - 27° C  
 Bulk fermentation time: none  
 Scaling weight: 6 x 0.200 kg  
 Intermediate proof: none  
 Processing: toast bread  
 Final proof: approx. 45 mins  
 Baking temperature: 230° C, dropping to 210° C, giving steam  
 Baking time: approx. 40 mins



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