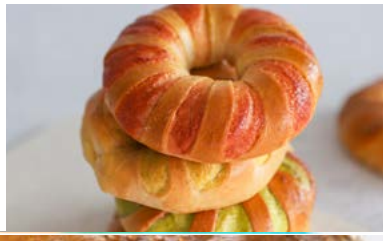
IREKS

SOFT PLUSH

爱焙士复配面包酸度调节剂



用来增加面包体积，延长保鲜期并改善面包质地的软式烘焙食品改良剂

IREKS
爱焙士

IREKS

SOFT PLUSH 爱焙士复配面包酸度调节剂

- 良好的柔软性和保湿性
- 极佳的面包芯质地
- 可观的烘焙食品膨胀体积
- 适用于各种冷面团操作法

SOFT ROLLS
软餐包

小麦粉	10.000 千克
爱焙士小麦酸面团粉	0.300 千克
爱焙士复配面包酸度调节剂	0.100 千克
白砂糖	1.100 千克
全蛋	1.000 千克
奶粉	0.400 千克
食用盐	0.200 千克
速溶干酵母	0.180 千克
水，约	5.200 升
黄油/植物油*	1.000 千克
总重量	19.480 千克

* 搅拌时间过半后加入。

搅拌时间:	螺旋式：慢速3分钟，快速 7 - 8分钟
面团温度:	25 - 26° C
松弛时间:	无
分割重量:	1.200 千克/30 份
中间发酵:	10 - 15 分钟
成形:	圆形
最后发酵:	45 - 55 分钟
烘焙温度:	220° C
烘焙时间:	约 13 分钟 (核心温度: 94° C)

TRADITIONAL LOCAL BUNS
传统本地小餐包

小麦粉	10.000 千克
爱焙士小麦酸面团粉	0.300 千克
爱焙士复配面包酸度调节剂	0.100 千克
白砂糖	2.500 千克
全蛋	1.500 千克
奶粉	0.300 千克
食用盐	0.200 千克
速溶干酵母	0.200 千克
水 (常温)	4.600 升
黄油*	1.200 千克
总重量	20.900 千克

* 搅拌时间过半后加入。

搅拌时间:	螺旋式：慢速3分钟， 快速7 - 8分钟
面团温度:	25 – 26° C
松弛时间:	无
分割重量:	1.200 千克/30 份
中间发酵:	10 – 15 分钟
成形:	圆形
最后发酵:	约 50 分钟
烘焙温度:	240° C
烘焙时间:	约 13 分钟 (核心温度: 94° C)

TOAST BREAD
吐司面包

小麦粉	10.000 千克
爱焙士小麦酸面团粉	0.300 千克
爱焙士复配面包酸度调节剂	0.100 千克
白砂糖	0.800 千克
奶粉	0.300 千克
食用盐	0.200 千克
速溶干酵母	0.180 千克
水，约	6.200 升
黄油/人造黄油*	0.600 千克
总重量	18.680 千克

* 搅拌时间过半后加入。

搅拌时间:	螺旋式：慢速2分钟， 快速7 - 8分钟
面团温度:	26 – 27° C
松弛时间:	无
分割重量:	6 x 0.200 千克 (放入吐司模具中)
中间发酵:	10 分钟
成形:	6-块法
最后发酵:	50 – 60 分钟
烘焙温度:	230° C，降至 200° C， 加少许蒸汽
烘焙时间:	约 40 分钟 (核心温度: 94° C)

ASIAN-STYLE SOFT BAKED GOODS
亚洲风格的软式烘焙食品

小麦粉	10.000 千克
爱焙士小麦酸面团粉	0.300 千克
爱焙士麦芽精	0.200 千克
爱焙士复配面包酸度调节剂	0.100 千克
黄油	1.500 千克
白砂糖	1.200 千克
全蛋	0.600 千克
奶粉	0.300 千克
食用盐	0.180 千克
速溶干酵母	0.220 千克
水，约	5.300 升
总重量	19.900 千克

搅拌时间:	螺旋式：慢速2分钟，快速7分钟
面团温度:	26 - 27° C
松弛时间:	无
分割重量:	1.800 千克/30 份
中间发酵:	15 分钟
操作说明:	将整块面团分割成一个个面球，每个面球分成两份，揉圆并进行中间发酵。中间发酵过后，将成形的面团放入冰箱。然后填充上所需的馅料， 发酵至¾时间时进行烘焙。
最终发酵:	冰箱内发酵两个小时，然后室温下发酵约40分钟
烘焙温度:	200° C
烘焙时间:	约 18 分钟

班兰椰奶馅:

爱焙士速溶卡仕达粉	0.750 千克
椰子，磨碎的	0.300 千克
全蛋	0.250 千克
黄油/人造黄油，软化	0.250 千克
班兰酱，约	0.100 千克
牛奶，约	1.150 升
椰奶	0.500 升
总重量	3.300 千克

搅拌时间:	2 - 3 分钟

草莓馅:

金牌烘焙用馅料粉	1.000 千克
德莱多普西点草莓酱，约	0.080 千克
水	0.700 升
总重量	1.780 千克

搅拌时间:	3 分钟慢速
溶胀时间:	约 20 分钟

巧克力馅:

金牌烘焙用馅料粉	1.000 千克
可可粉 (100 % 纯可可)	0.200 千克
奶粉	0.200 千克
糖霜	0.100 千克
水/牛奶	0.800 升
总重量	2.300 千克

搅拌时间:	3 分钟慢速
溶胀时间:	约 20 分钟

09.25 | VR

IREKS 爱焙士

IREKS (SHANGHAI) FOOD CO., Ltd.
Room 208, 2nd floor | Tower 2
525 Xizang North Road | Shanghai
PRC 200070
Tel.: +86 21 50652833
info@ireks.cn | www.ireks.cn

爱焙士(上海)食品有限公司
中国上海市静安区西藏北路525号
静安科技中心2号楼2楼208室
邮编 200070
Tel.: +86 21 50652833
info@ireks.cn | www.ireks.cn

Find us on WeChat:
您可在微信公众号找到我们: