

**magimix®**Zlepšující
přípravek

Concentrate Soft



Nízkoalergenní zlepšující přípravek pro výrobu hamburgerů a sandwichového pečiva. Obsahuje jediný alergen: lepek.

Výhody:

- vhodný i pro speciální nízkoalergenní výrobky - s výjimkou lepku neobsahuje žádné alergeny ani v křížové kontaminaci
- výrazně prodlužuje čerstvost hotových výrobků
- omezuje drobivost střídy
- podporuje elasticitu střídy během skladování

Dávkování:

0,1 % na hmotnost mouky

Složení:

pšeničná mouka; enzymy.

Balení:

25 kg (pytel s PE vložkou)

Skladovací podmínky:

teplota do 25 °C a relativní vlhkost vzduchu do 70 %

Doba trvanlivosti:

12 měsíců v originálním balení



Hamburgerová houska premium (75 g)

	Množství
Pšeničná mouka T 530	100 kg
Cukr	10 kg
Olej	5 kg
Droždí pekařské	4 kg
DYNAMIK GIGA	1 kg
Sůl	2 kg
CONCENTRATE SOFT	0,1 kg
Voda	55 kg
Celkem	177,1 kg

Výroba	
Mísení	3+5 min
Teplota těsta	cca 25 °C
Zrání	15 min
Navážka	90 g
Tvar	houska
Kynutí	50-60 min / 35 °C / 75 %
Pečení	15 min / 235-210 °C

Výživové údaje (průměrné hodnoty na 100 g výrobku vyrobeného dle uvedené receptury):

energetická hodnota	1262 kJ/ 299 kcal
tuky	4,7 g
z toho nasycené mastné kyseliny	0,5 g
sacharidy	54,0 g
z toho cukry	8,8 g
vláknina	2,4 g
bílkoviny	8,6 g
sůl	1,4 g