

**magimix®**Zlepšující
přípravek

Sweet 'n Fresh

Sypký zlepšující přípravek na výrobu jemného pečiva. Zabezpečuje optimální vedení těsta, prodlužuje vláčnost finálních výrobků a dává jim máslovo-vanilkovou chuť.

Výhody:

- příjemná a nezaměnitelná vůně
- bohatá a vyvážená chuť
- dlouhotrvající vláčnost
- široká škála využití (loupáčky, vánočky, pletence, dukátové buchtičky...)
- nízké dávkování

Dávkování:

3 % na hmotnost mouky

Složení:

pšeničný lepek; sušené odstředěné mléko; emulgátor: E471, E481; aroma; barvivo: E160a, E100; enzymy; látka zlepšující mouku: kyselina askorbová.

Balení:

pytel 25 kg

Skladovací podmínky:

v suchu, chraňte před zdrojem tepla

Doba trvanlivosti:

12 měsíců od data výroby

**Doporučená receptura**

	Množství
Sweet and Fresh	30 g
Mouka pšeničná hladká	1 000 g
Magimix Original	5 g
Droždí čerstvé	50 g
Margarín Dolca crema	150 g
Vejce čerstvá	100 g
Cukr krupice	180 g
Sůl	13 g
Voda	350 g
Celkem	1 878 g

Výroba

Mísení	4+5 min
Teplota těsta	27 °C
Zrání	25 min
Navážka	50-500 g
Kynutí	75 min / 30 °C
Pečení	15-25 min / 180-160 °C