



IREKS TOAST MIX 10% IREKS TOAST PLUS 10%

MIXES PARA PAN DE MOLDE Y HAMBURGUESAS

IREKS TOAST MIX 10% y IREKS TOAST PLUS 10% son productos especialmente desarrollados para la elaboración de panes de molde, hamburguesas, Francfort, Viena u otro tipo de panes de miga esponjosa. Aportan a los elaborados un buen desarrollo, una miga más blanca de estructura firme y uniforme, manteniendo los elaborados frescos y sin moho durante varios días.

IREKS TOAST MIX 10% y IREKS TOAST PLUS 10% no contienen grasa. Con IREKS TOAST MIX 10% se obtienen elaborados muy artesanales. Con IREKS TOAST PLUS 10% se obtienen elaborados con las características y el aspecto típico de los productos industriales.

DOSIS

10%.





PAN DE MOLDE

9,000 kg Harina de trigo ½ fuerza
 1,000 kg IREKS TOAST MIX 10% /
 IREKS TOAST PLUS 10%
 0,250 kg Aceite vegetal*
 0,400 kg Levadura
 5,500 lt Agua (aprox.)

* Se puede utilizar cualquier tipo de grasa alimentaria.

MODO DE EMPLEO

- Amasar hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa 27 - 28° C.
- Dividir y bolear piezas del tamaño deseado.
- Reposo tras bolear unos 10 minutos.
- Formar barras gruesas e introducirlas en los moldes.
- Fermentar hasta que llene ¾ partes del molde.
- Cocer a 220 - 225° C durante unos 30 minutos.

PAN DE HAMBURGUESA

9,000 kg Harina de trigo ½ fuerza
 1,000 kg IREKS TOAST MIX 10% /
 IREKS TOAST PLUS 10%
 0,500 kg Aceite vegetal*
 0,500 kg Levadura
 0,400 kg Azúcar
 5,300 lt Agua (aprox.)

* Se puede utilizar cualquier tipo de grasa alimentaria.

MODO DE EMPLEO

- Amasar hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa 28 - 29° C.
- Dividir y bolear piezas del tamaño deseado (normalmente 0,080 kg).
- Humedecer las piezas y rebozarlas con sésamo.
- Fermentar durante unos 60 - 70 minutos en cámara de fermentación.
- Cocer a 250 - 255° C durante unos 8 minutos.