



Perfekta Czerwona

drożdże piekarskie

to drożdże uniwersalne o najwyższej jakości:

- ♦ bardzo wysoka efektywność w produkcji pieczywa pszennego, zwykłego, wyborowego i półcukierniczego, pieczywa mieszanego i pieczywa wytwarzanego na bazie ciast mrożonych
- ♦ szczególnie polecane w technologiach produkcji pieczywa opartych na mrożeniu ciast surowych i w odroczonych technologiach wypieku pieczywa
- ♦ doskonała stabilność we wszystkich zastosowaniach
- ♦ możliwość zastosowania we wszystkich fermentacjach po dobraniu odpowiedniej dozy



LESAFFRE POLSKA





KOSTKA 500g

OPAKOWANIE ZBIORCZE – KARTON 10 kg

TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA – 42 DNI OD DATY PRODUKCJI

WARUNKI PRZECHOWYWANIA 0–10°C

Receptura

SKŁADNIKI	SUMA	[%]
Mąka pszenna T550	3000	100
Woda	1560	52
Sól	60	2
Drożdże: Perfekta Czerwona	120	4
Polepszacz : Dynamil lub Magimix Szary	12	0,4
Cukier	30	1
Margaryna	30	1

Proces technologiczny

Miesiarka	spiralna
Temperatura podstawowa	52°C
Wolne obroty	3 min
Szybkie obroty	4 min
Temperatura ciasta	28°C
Dzielenie	1800 g
Pierwsza fermentacja	15 min
Dzielenie i druga obróbka	60 g
Odprężenie ciasta	10 min
Znakowanie	kajzerki
Garowanie	1 godz. / 35°C
Wypiek	15 min / 230°C

KAJZERKI