

Сырье для хлебопекарной и кондитерской промышленности



Подготовила
мастер п/о Скрипник
ОН

Сырье

1. Дрожжевая группа.
2. Масложировая группа.
3. Молочная группа.
4. Яйцепродукты.
5. Какаопродукты.
6. Фруктово-ягодное сырье.
7. *Смеси и концентраты .*
8. Зерновые продукты.
9. Сухофрукты. Орехи.
10. Улучшители.
11. Стабилизаторы. Фонды.
12. Красители.
Ароматизаторы.
13. Сырье ля декора.



Смеси и концентраты

В современном мире на рынке хлебопекарного и кондитерского сырья появилось большое количество смесей и концентратов.

Основные преимущества работы с ними:

- оригинальность вкуса и аромата;
- возможность расширения ассортимента;
- облегчение технологического процесса;
- всегда стабильное качество.

В настоящее время смеси и концентраты широко применяются как на небольших пекарнях, так и на крупных хлебозаводах.

Смесь хлебопекарная «МЕДОВАЯ»

Универсальная смесь для изготовления медовых изделий широкого ассортимента: батоны, тостовый хлеб, круассаны, слойка, бублики, булочки...

Благодаря входящей в состав смеси медовой стружке изделия приобретают нежный вкус и аромат.



Булочки «Медовые»

Рецептур

Наименование сырья	Соотношение сырья , в %
Концентрат «Медовый»	48
Мука пшеничная в/с	52
Дрожжи х/п пресс.	6
Вода	53-58



Слойка «Медовая»

Рецептура:

Наименование сырья	Соотношение сырья, в %
Концентрат «Медовый»	15
Мука пшеничная, в/с	85
Сахар	10
Соль	1,5
Маргарин для слоения	35
Дрожжи х/п пресс.	6
Вода	47



Изделия хлебобулочные «Медовые по деревенски»

Рецептура:

Наименование сырья	Соотношение сырья, в %
Мука пшеничная в/с	57
Мука ржаная обдирная	26
Концентрат «Медовый»	14,4
Смесь «Бородино Премиум Плюс»	26,6
Сахар	6
Соль	1
Дрожжи х/п пресс.	4,5
Вода	60-65

