

Ізі Тост

М'який білосніжний хліб, з найніжнішою скоринкою.



Ізі Тост



Створюйте хліб, яким будуть
насладжуватися Ваші покупці!

Компанія Puratos пропонує нову суміш для створення бездоганного тостового хліба, булочок для гамбургерів і хот-догів.

Переваги суміші:

- зберігає природну свіжість і м'якість виробів впродовж всього терміну зберігання;
- сприяє покращенню формостійкості тістових заготовок і збільшенню об'єму готових виробів;
- сприяє отриманню дрібнопористої ("ватної, шаруватої") м'якушки;
- чудово відбілює колір м'якушки;
- сприяє отриманню стабільно високого результату, незалежно від коливань якості борошна.



Склад: цукор, суха клейковина пшенична, сіль, пшеничне борошно, емульгатор: Е 471 (моно-та дигліцериди жирних кислот), лактилат натрію Е481, соєве борошно, пшеничний солод, антиокислювач: аскорбінова кислота (Е 300), ферменти.

Харчова цінність у 100 г продукту:

Жири	8,10 г
Білки	17,40 г
Вуглеводи	50,90 г
Калорійність	346,00 Ккал

Як працювати із продуктом?

Спробуйте наші рецепти:

Тостовий хліб



КЛАСИЧНИЙ

Інгредієнти

Борошно пшеничне в/г	100 %
Суміш «Ізі Тост»	10,0 %
Дріжджі пресовані	4,0 %
Маргарин	4,0 %
Вода	54,0 - 56,0 %

ВИСІВКОВИЙ

Інгредієнти

Борошно пшеничне в/г	80,0 %
Суміш «Ізі Тост»	10,0 %
Висівки пшеничні	20,0 %
Маргарин	4,0 %
Дріжджі пресовані	4,0 %
Цукор	2,0 %
Вода	60,0 - 62,0 %



Метод роботи

Заміс	3 хв на 1-й швидкості і 10 - 15 хв на 2-й швидкості.
Температура тіста після замісу	26 - 27 °С.
Попередня вистійка	10 - 15 хв.
Формовка	Заформувати тістові заготовки в тісторозкатувальній машині або вручну у вигляді рулону.
Кінцева вистійка	Сформовані тістові заготовки укласти в форми з кришками на 50 - 70 хв.
Час випічки	30 - 60 хв. залежно від маси виробів.
Температура печі	230 - 200 °С.

Булочки для гамбургерів та хот-догів



ОСНОВНА РЕЦЕПТУРА

Інгредієнти

Борошно пшеничне в/г	100 %
Суміш «Ізі Тост»	10,0 %
Дріжджі пресовані	4,5 %
Цукор	10,0 %
Маргарин	10,0 %
Вода	48,0 - 50,0 %



Метод роботи

Заміс	3 хв на 1-й швидкості і 10-15 хв на 2-й швидкості.
Температура тіста після замісу	26 - 28 °С.
Попередня вистійка	Поділити на тістові заготовки бажаної маси, округлити і дати відлежатися 5 хв.
Формовка	Заформувати тістові заготовки в тісторозкатувальній машині у вигляді «млинця».
Кінцева вистійка	Сформовані тістові заготовки укласти у спеціальні форми - листи на 50 - 70 хв.
Час випічки	10 - 16 хв. залежно від маси виробів (булочки виробити: 10-12 хв. - 0,1 кг).
Температура печі	250 - 200 °С.

Ізі Тост

Яким має бути тостовий хліб?

Якими саме характеристиками повинен володіти «правильний» тостовий хліб?

У нього повинна бути тонка, але в той же час, пружна скоринка. М'якушка повинна бути білосніжна, тонкостінна і дрібнопориста, без пустот та ущільнень.

Саме завдяки таким якостям тостовий хліб не підгорає коли його підсмажують в тостері або на сковорідці, а рівномірно запікається. І навіть джем або вершкове масло, нанесені на шматочок цього хліба, не протікають крізь його м'якушку. Крім того тостовий хліб повинен зберігатися протягом тривалого часу.



Завдяки використанню натурального соєвого борошна у складі Ізі Тост, м'якушка хліба має ідеально білий колір!

Для створення тостового хліба, що відповідав би всім цим вимогам, потрібно неабияк постаратися і дотримати досить складну технологію виробництва.

Але тепер, використовуючи нашу нову суміш **Ізі Тост**, Ви з легкістю можете створювати бездоганний тостовий хліб!



Ізі Тост дозволить Вам виробляти досконалий тостовий хліб, із білою дрібнопористою м'якушкою і тонкою скоринкою.

Більш детальну інформацію про цей та інші продукти, Ви можете знайти на нашому сайті:

www.puratos.com.ua

ТОВ "Пуратос Україна
Поштова адреса: 67660, Одеська обл., Біляївський р-н,
с. Холодна Балка, вул. Леніна, 85Б
Т: +38 (0482) 30-35-58 Ф: +38 (0482) 30-35-52
E-mail: office@puratos.com.ua

Puratos
Надійні партнери в інноваціях