



RIETMANN

0045076

Ультра Фреш

Суміш для продовження терміну зберігання та свіжості хлібо-булочних і кондитерських виробів.

Дозування до маси борошна: 0,1-0,5%

Рецептура:

Борошно пшеничне в/г	кг	10,00
Ультра Фреш	кг	0,04
Цукор	кг	1,40
Сіль	кг	0,15
Дріжджі	кг	0,40
Сухе молоко	кг	0,30
Яйця	кг	0,40
Маргарин	кг	0,80
Вода	кг	4,70

Заміс тіста: 5+5хв;

Температура тіста: 24-26;

Бродіння тіста: 30-40хв;

Вистійка: 50-55хв