

Frizin novi

O PROIZVODU

- poboljšivač namijenjen je proizvodnji polupečenih i smrznutih pekarskih proizvoda
- može se koristiti i u proizvodnji proizvoda od smrznutog fermentiranog lisnatog tijesta s kvascem
- poboljšava strukturu glutenske mreže i omogućuje bolje zadržavanje plinova
- omogućuje da se tijesto diže u pećnici
- poboljšava okus i aromu proizvoda
- daje kori proizvoda lijepu boju i primjernu hrskavost
- povećava upijanje vode u zamjesu
- osigurava odgovarajuću suhoću tijesta za strojnu obradu

DOZIRANJE

1 % na količinu brašna

PAKIRANJE

vreće 25 kg

PREDLOŽENI TEHNOLOŠKI POSTUPAK

| | SMRZNUTO PECIVO | POLUPEČENO PECIVO |
|---|--------------------|----------------------|
| vrijeme mijesenja u spiralnim mješalicama | 2 + 8 min | 4 + 7 min |
| temperatura tijesta | 22 - 24 °C | 25 - 26 °C |
| vrijeme odmaranja krušičica | 10 min | 10 min |
| fermentacija u komori | 30 - 35 min | 55 - 56min |
| temperatura konačne fermentacije | - | 35 °C |

RECEPTURA

| | |
|------------------------|----------|
| pšenično bijelo brašno | 100 kg |
| frizin novi | 1 kg |
| kvasac | 3 - 4 kg |
| sol | 1,8 kg |
| margarin | 2 kg |
| voda | 56 l |