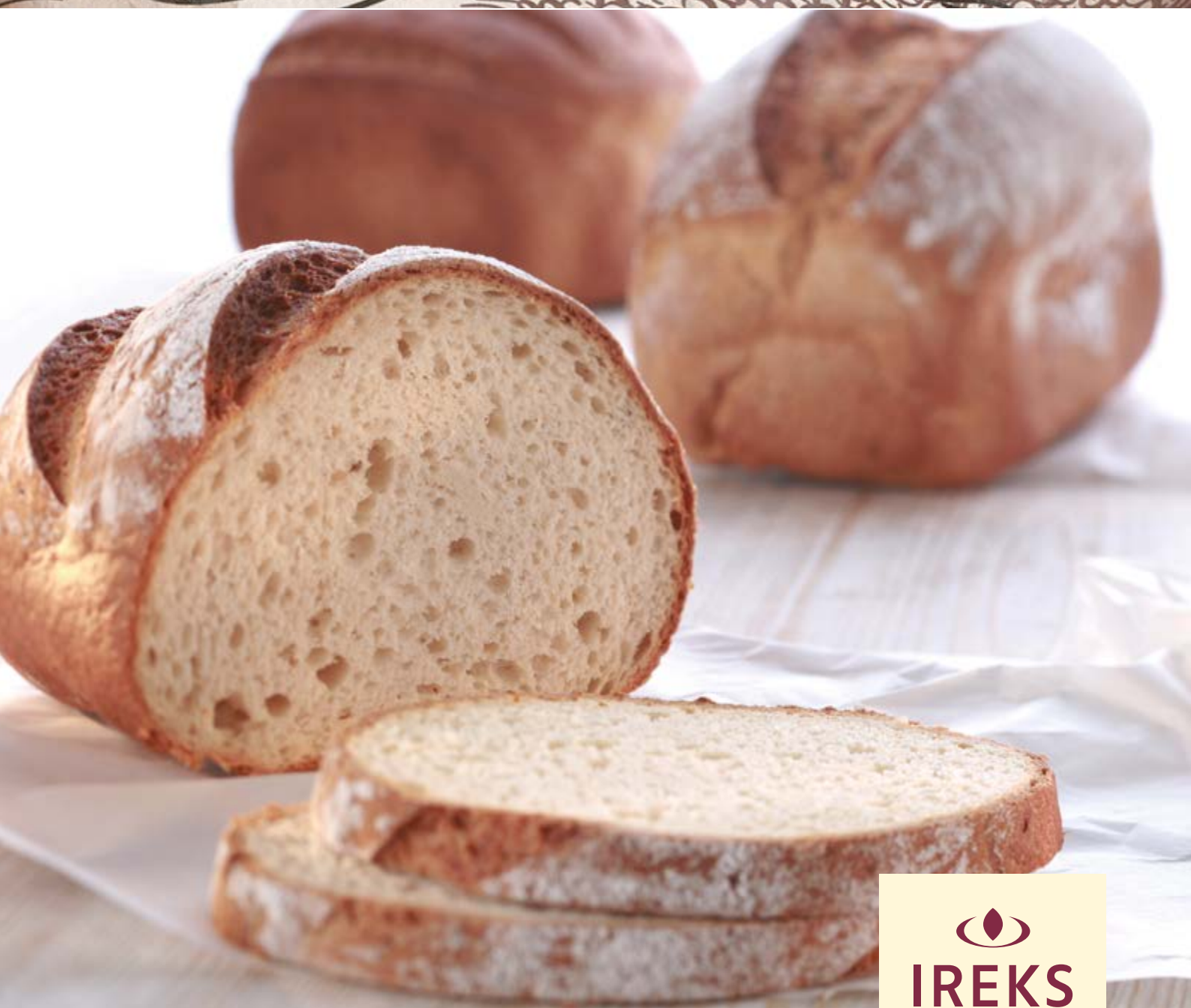


爱焙士无面筋面包预拌粉

IREKS GLUTEN-FREE BREAD MIX



IREKS
爱焙士

爱焙士无面筋面包预拌粉

富含膳食纤维的无面筋面包

操作优势：

- 具备各种加工的可能性
- 面团性能良好
- 产品操作简单，质量可靠

质量优势：

- 面包特有的表皮颜色和内部组织颜色
- 烘烤成品体积大
- 保鲜能力好

配方：

爱焙士无面筋面包预拌粉	10.000 公斤
植物油	0.400 公斤
干酵母	0.150 公斤
水 (18 - 20° C) , 约	8.800 升
总重	19.350 公斤

搅拌时间：	慢速2分钟，快速6 - 8分钟
面团温度：	26° C
松弛时间：	无
分割重量：	0.500 公斤
中间发酵时间：	无
成形：	模制面包或直接入炉烘焙的面包
最后发酵时间：	40 - 45 分钟
烘焙温度：	240° C, 降温至200° C, 加入蒸汽
烘焙时间：	40 - 45 分钟
表面装饰：	爱焙士无面筋面包预拌粉

* 勿使用鸡蛋和蛋制品，牛奶和乳制品。

100 克面包含：

能量	927 千焦 (220 千卡)
蛋白质	5.8 克
碳水化合物	39.2 克
其中糖	3.0 克
脂肪	2.9 克
其中饱和脂肪	0.5 克
纤维	6.8 克
钠	0.55 克

IREKS GLUTEN-FREE BREAD MIX

The gluten-free bread rich in dietary fibre

Processing advantages:

- versatile processing possibilities
- very good dough properties
- simple and reliable production

Quality advantages:

- crust colour and crumb colour, typical for bread
- very good volume of baked goods
- very good freshkeeping

Recipe:

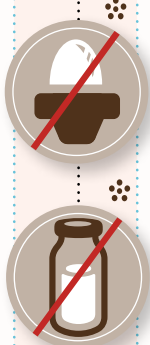
IREKS GLUTEN-FREE BREAD MIX	10.000 kg
Vegetable oil	0.400 kg
Instant yeast	0.150 kg
Water (18 - 20° C), approx.	8.800 l
Total weight	19.350 kg

Mixing time:	2 mins slow, 6 - 8 mins fast
Dough temperature:	26° C
Bulk fermentation time:	none
Scaling weight:	0.500 kg
Intermediate proof:	none
Processing:	tin bread or oven bottom bread
Final proof:	40 - 45 mins
Baking temperature:	240° C, dropping to 200° C, giving steam
Baking time:	40 - 45 mins
Topping:	IREKS GLUTEN-FREE BREAD MIX

* no use of eggs and egg products, milk and milk products

100 g bread contain:

Energy	927 kJ (220 kcal)
Protein	5.8 g
Carbohydrates	39.2 g
of which sugar	3.0 g
Fat	2.9 g
of which saturates	0.5 g
Fibre	6.8 g
Sodium	0.55 g



IREKS (SHANGHAI) FOOD CO., Ltd.
 Room 301, Tower 1, German Centre,
 88 Keyuan Road,
 Shanghai 201203
 PRC
 Tel.: +86 21 50652833
 info@ireks.cn
 www.ireks.cn

爱焙士(上海)食品有限公司
 中国, 上海
 科苑路88号,
 德国中心, 1号楼, 301室,
 201203
 Tel.: +86 21 50652833
 info@ireks.cn
 www.ireks.cn