



普罗斯面包预拌粉
plusminus®-mix



普罗斯面包预拌粉 - 用于制作富含膳食纤维的面包
适合追求均衡饮食的人士

PLUSMINUS®-MIX - the high fibre loaf
For people who want to have a balanced diet




IREKS
爱焙士



富含膳食纤维，卡路里含量低。高纤低卡路里面包是一种时尚营养品：美味，令人开胃，同时它将小麦粉，大豆皮，小麦麦麸完美地融合到了一起。

普罗斯面包预拌粉的确与众不同！

Rich in dietary fibre. Low in calories. Plusminus® is a bread for modern nutrition: tasty, appetizing and at the same time Plusminus® is a sophisticated combination of wheat flour, soja hulls and wheat bran.

Plusminus® is really something special!

	100 %	50 %	25 %
高筋粉	-----	5.000 kg	7.500 kg
普罗斯面包预拌粉	10.000 kg	5.000 kg	2.500 kg
预拌粉专用辅助粉 V 2000	-----	0.100 kg	0.150 kg
爱焙士小麦酸粉	-----	0.150 kg	0.300 kg
食盐	-----	0.100 kg	0.150 kg
干酵母	0.100 kg	0.100 kg	0.100 kg
水,约	7.800 l	7.000 l	7.200 l
总重	17.900 kg	17.450 kg	17.900 kg
搅拌时间 :螺旋式搅拌 :慢速	15分钟	2分钟	2分钟
快速	无	8分钟	8分钟
面团温度:	26° C		
松弛时间:	面包: 20分钟/小面包: 无		
分割重量:	面包: 0.500 kg/小面包: 1.800 kg (30份)		
中间发酵时间:	面包: 无/小面包: 15分钟		
成形:	按需而定		
最后发酵时间:	约45分钟		
烘焙温度:	230° C, 降温至210° C		
烘焙时间:	面包: 约35分钟/小圆面包: 18 - 20分钟		
表面装饰:	普罗斯面包预拌粉和芝麻的混合物		

土司面包

高筋粉	7.000 kg
普罗斯面包预拌粉	3.000 kg
爱焙士新软式面包复合改良剂	0.100 kg
爱焙士小麦酸粉	0.200 kg
黄油	0.600 kg
白砂糖	0.400 kg
奶粉	0.200 kg
食盐	0.130 kg
干酵母	0.130 kg
水,约	6.600 l
总重	18.360 kg
搅拌时间:	螺旋式搅拌: 慢速2分钟 快速8分钟
面团温度:	25 - 26° C
松弛时间:	无
分割重量:	1.200 kg (6 x 0.200 kg)
中间发酵时间:	10分钟
成形:	土司面包
最后发酵时间:	50 - 60分钟
烘焙温度:	230° C, 降温至200° C
烘焙时间:	40 - 45分钟

	heavy 100 %	medium 50 %	light 25 %
Bread flour	-----	5.000 kg	7.500 kg
PLUSMINUS-MIX	10.000 kg	5.000 kg	2.500 kg
FORMAT V 2000	-----	0.100 kg	0.150 kg
IREKS-WHEAT SOUR	-----	0.150 kg	0.300 kg
Salt	-----	0.100 kg	0.150 kg
Instant yeast	0.100 kg	0.100 kg	0.100 kg
Water, approx.	7.800 l	7.000 l	7.200 l
Total weight	17.900 kg	17.450 kg	17.900 kg
Mixing time: spiral: slow,	15 mins	2 mins	2 mins
fast,	none	8 mins	8 mins
Dough temperature:	26° C		
Bulk fermentation time:	bread: 20 mins/rolls: none		
Scaling weight:	bread: 0.500 kg/rolls: 1.800 kg (30 pieces)		
Intermediate proof:	bread: none/rolls: 15 mins		
Processing:	as desired		
Final proof:	approx. 45 mins		
Baking temperature:	230° C, dropping to 210° C		
Baking time:	bread: approx. 35 mins/rolls: 18 - 20 mins		
Topping:	mix of PLUSMINUS-MIX and sesame seeds		

Toast Bread

Bread flour	7.000 kg
PLUSMINUS-MIX	3.000 kg
IREKS SOFT PLUS	0.100 kg
IREKS-WHEAT SOUR	0.200 kg
Butter	0.600 kg
Sugar	0.400 kg
Milk powder	0.200 kg
Salt	0.130 kg
Instant yeast	0.130 kg
Water, approx.	6.600 l
Total weight	18.360 kg
Mixing time:	spiral: 2 mins slow, 8 mins fast
Dough temperature:	25 - 26° C
Bulk fermentation time:	none
Scaling weight:	1.200 kg (6 x 0.200 kg)
Intermediate proof:	10 mins
Processing:	toast bread
Final proof:	50 - 60 mins
Baking temperature:	230° C, dropping to 200° C
Baking time:	40 - 45 mins


IREKS
爱焙士

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