

ХБИ

«Муромский»

Рецептура	
Мука пшеничная в/с ; 1/с	50
Смесь « Изи Грейн»	50
Дрожжи прессованные	2,5
Сахар-песок	2
Маргарин с содержанием жира 82%	3
Вода	58
Технологический процесс	
Время замеса, мин	5 мин на 1-ой скорости; 3 мин на 2-ой скорости
Температура теста, °С	27 °С
Время брожения, мин	15 мин
Масса тестовой заготовки, кг	0,2, подовое изделие
Время расстойки, мин	65-75 мин
Параметры расстойки	t 36-37°С ; W 75-80%.
Время выпечки, мин	Подовая печь, пар 90, 20 мин
Параметры выпечки	T _{верха и низа} 220-220°С



Puratos
Reliable partners in innovation

Московская область, г. Подольск

(495) 926 2224; (4967) 52 5434 Санкт-Петербург (812) 449 4252

Новосибирск (383) 342 5987 Самара (846) 998-67-49 www.puratos.ru

ХБИ

«Любава»

Рецептура	
Мука ржаная обдирная	50
Смесь «Изи Грейн»	50
Дрожжи прессованные	2,5
Сахар-песок	2
Вода	70
Технологический процесс	
Время замеса, мин	8 мин на 1-ой скорости; 2 мин на 2-ой скорости
Температура теста, °С	27 °С
Время брожения, мин	5-10 мин
Масса тестовой заготовки, кг	0,25, в металлические формы
Время расстойки, мин	45 мин
Параметры расстойки	t 36-37°С ; W 75-80%.
Время выпечки, мин	Ротационная печь, пар 0,4л, 25 мин
Параметры выпечки	t ₁ 230°С ; t ₂ 210°С



Puratos
Reliable partners in innovation

Московская область, г. Подольск

(495) 926 2224; (4967) 52 5434 Санкт-Петербург (812) 449 4252

Новосибирск (383) 342 5987 Самара (846) 998-67-49 www.puratos.ru

ХБИ

«Славянский»

Рецептура	
Мука ржаная обдирная	35
Мука пшеничная в/с; 1/с	15
Смесь «Изи Грейн»	50
Дрожжи прессованные	2,5
Сахар-песок	2
Маргарин с содержанием жира 82%	2
Вода	70
Технологический процесс	
Время замеса, мин	8 мин на 1-ой скорости; 3 мин на 2-ой скорости
Температура теста, °С	27°С
Время брожения, мин	15-20 мин
Масса тестовой заготовки, кг	0,450, подовое изделие
Время расстойки, мин	60 – 70 мин
Параметры расстойки	t 36-37°С ; W 75-80%
Время выпечки, мин	Подовая печь, пар 120, 35 мин
Параметры выпечки	T _{верха и низа} 220°С

ХБИ

«Суздальский»

Рецептура	
Мука ржаная обдирная	50
Смесь «Изи Грейн»	50
Дрожжи прессованные	2,5
Сахар-песок	2
Солод ржаной ферментированный	5
Вода для заваривая солода	125
Вода	625
Технологический процесс	
Время замеса, мин	8 мин на 1-ой скорости; 2 мин на 2-ой скорости
Температура теста, °С	27 °С
Время брожения, мин	5 мин
Масса тестовой заготовки, кг	0,25 в металлические формы
Время расстойки, мин	45-50 мин
Параметры расстойки	t 36-37°С ; W 75-80%.
Время выпечки, мин	Ротационная печь, пар 0,4л, 25 мин
Параметры выпечки	t ₁ 230°С ; t ₂ 210°С, за 5 мин до окончания выпечки открыть шибер



Puratos
Reliable partners in innovation

Московская область, г. Подольск

(495) 926 2224; (4967) 52 5434 Санкт-Петербург (812) 449 4252

Новосибирск (383) 342 5987 Самара (846) 998-67-49 www.puratos.ru