

# Изи Бриош



## Область применения:

Высокорцептурные сдобные изделия из пшеничной муки с волокнистой мелкопористой структурой мякиша.

## Состав:

Мука пшеничная, соль поваренная, эмульгаторы (Е471,Е481), ароматизатор, краситель, ферменты, вещество для обработки муки.

## Дозировка:

5% к массе муки



## Рецептура:

Ингредиенты	Парижская бриошь	Марсельская сдоба
Мука пшеничная в/с	100	100
Яйцо куриное	10	20
Сахар песок	10	15
Смесь Изи бриош	5	3
Дрожжи инстантные	2,5	2,5
Маргарин	10	5
Инвертный сироп	12	7
Кремиголд (готовый крем)50%	65	65
Молоко сухое	3	3
Вода	34-36	26
Масло растительное		5
соль		0,6

\* рекомендуем использовать высокоактивные дрожжи, изделия выпекать в форме.

## Преимущества:

- Удобна в работе на высокомеханизированных линиях
- Получение высокорецептурного изделия ускоренным способом
- Способствует продлению свежести изделий
- Позволяет устранить крошковатость мякиша.
- Улучшает аромат и вкус изделий и придает мякишу характерный желтоватый оттенок и структуру.

**Упаковка:** Мешок 15 кг

**Хранение:** 6 месяцев в заводской упаковке. В сухом прохладном месте (не выше 25°C). Плотно закрывать упаковку после каждого использования!

**Московская область, г.Подольск**  
(495) 926 2224; (4967) 52 5434  
**Волгоград** (8442) 26 86 30

**Санкт-Петербург** (812) 449 4252  
**Новосибирск** (383) 342 5987  
**Самара** (846) 207-99-05