

ТЗОВ «ОЛІМПІУМ»

Юридична та поштова адреса:

вул. Львівська бічна, 4,
с. Сокильники, Пустомитівський район,
Львівська область, 81130, Україна
тел.: +38 032 245-84-21
факс: +38 032 245-84-29
моб. тел.: +38 050 377-94-84
e-mail: olimpium@olimpium.com.ua
www.olimpium.com.ua



Добре разом!

«OLIMPIUM» LLC

Registered and postal address:

4, Lvivska bichna str.,
Sokilnyky village, Pustomyty district
Lviv region, 81130, Ukraine
tel.: +38 032 245-84-21
fax: +38 032 245-84-29
моб. тел.: +38 050 377-94-84
e-mail: olimpium@olimpium.com.ua
www.olimpium.com.ua

ТУУ 10.6-39862886-001:2017

Поліпшувач

ОЛІМПІУМ БРОТ

**використовується для виробництва тостового хліба,
булочок для гамбургерів та «хот-догів»**

надає готовим виробам м'якої скоринки і дрібнопористої м'якушки

Дозування: 1 % до маси борошна

додається в сухому вигляді безпосередньо в борошно перед замісом тіста



Переваги:

- скорочує процес бродіння тіста, поліпшує формостійкість тістових заготовок, збільшує об'єм готових виробів
- сприяє отриманню рівномірної пористості та стабільної якості для тостів і гамбургерів, незалежно від коливань якості борошна. Вироби мають тонку та м'яку скоринку
- поліпшує смак і аромат готових виробів, відбілює м'якушку
- продовжує їх природну свіжість протягом всього терміну зберігання
- сповільнює процес черствіння хліба

Юридична адреса:

Адреса потужностей (об'єкта) виробництва:
81652 вул. Гірнична 21, м. Новий-Розділ, Львівська обл..
тел.(03261)202 02

ТЗОВ «ОЛІМПІУМ»

Юридична та поштова адреса:

вул. Львівська бічна, 4,
с. Соکیلники, Пустомитівський район,
Львівська область, 81130, Україна
тел.: +38 032 245-84-21
факс: +38 032 245-84-29
моб. тел.: +38 050 377-94-84
e-mail: olimpium@olimpium.com.ua
www.olimpium.com.ua

*Добре разом!***«OLIMPIUM» LLC**

Registered and postal address:

4, Lvivska bichna str.,
Sokilnyky village, Pustomyty district
Lviv region, 81130, Ukraine
tel.: +38 032 245-84-21
fax: +38 032 245-84-29
моб. тел.: +38 050 377-94-84
e-mail: olimpium@olimpium.com.ua
www.olimpium.com.ua

Рекомендовані рецептури

Сировина	Тостовий хліб	Тостовий хліб з солодом	Тостовий хліб з висівками	Булочки для гамбургерів та «хот-догів»
Борошно пшеничне в/г, кг	100,0	100,0	95,00	100,00
Поліпшувач Олімпіум Брот , кг	1,0	1,0	1,0	1,0
Висівки пшеничні, кг	-	-	5,0	-
Дріжджі хлібопекарські пресовані, кг	2,5	2,5	2,5	3,0
Сіль, кг	1,6	1,6	1,6	1,8
Цукор-пісок, кг	1,0	1,0	1,0	10,0
Маргарин 82%, кг	4,0	4,0	4,0	5,0
Сухе молоко цільне, кг	4,0	4,0	4,0	-
Житньо-солодовий екстракт, кг	-	5,0	-	-
Вода (дуже холодна), л	за розр.	за розр.	за розр.	за розр.

Технологія приготування

Внести в діжу борошно, **поліпшувач для тостового хліба «Олімпіум Брот»**, сухе молоко і ретельно перемішати. Потім додати дріжджі, сіль, розм'якшений маргарин і воду та іншу сировину згідно рецептури. Всі інгредієнти змішати в тістомісильній машині. Для двох швидкісної машини тривалість замішування - 5 хв. на першій швидкості та 2-3 хв. на другій швидкості. Тривалість замішування для одношвидкісної машини приблизно 25 хв.

Тісто залишають для бродіння в умовах цеху.

Виброжене тісто виформовують у заготовки, розстоюють у ферментаційній камері при температурі 30-36°C та вологості 65-75%.

Час випікання хліба масою 0,5 кг становить 30 хв. при температурі пекарної камери 220-240 °C в залежності від конструктивних особливостей печі.

Склад: борошно пшеничне в/г, емульгатор панодан (E472e), ензими (альфа-амілаза, ксиланаза), аскорбінова кислота (E 300). Без ГМО

Енергетична цінність (калорійність) на 100 g(г) продукту: 1377,3 kJ (кДж)/ 329,5 kcal (ккал)

Поживна (харчова) цінність на 100 g(г) продукту: жири – 17,1 g(г), з них насичені жирні кислоти 15,7 g(г); вуглеводи – 56,4 g(г), з них цукри -1,3 g(г); білки – 8,17 g(г)

Маса нетто: 10 кг € . Після відкриття - зберігати у щільно закритій тарі не більше 30 діб

Вид упаковки: паперові багатошарові мішки

Строк придатності: 12 місяців

Умови зберігання: температура не вище 25°C; відносна вологість повітря не вище 75%