

ТЗОВ «ОЛІМПІУМ»

Юридична та поштова адреса:

вул. Львівська бічна, 4,
с. Сокільники, Пустомитівський район,
Львівська область, 81130, Україна
тел.: +38 032 245-84-24(34)
факс: +38 032 245-84-29
моб. тел.: +38 050 377-94-84
e-mail: olimpium@olimpium.com.ua
www.olimpium.com.ua



«OLIMPIUM» LLC

Registered and postal address:

4, Lvivska bichna str.,
Sokilnyky village, Pustomyty district
Lviv region, 81130, Ukraine
tel.: +38 032 245-84-24(34)
fax: +38 032 245-84-29
моб. тел.: +38 050 377-94-84
e-mail: olimpium@olimpium.com.ua
www.olimpium.com.ua

ТУУ 10.6-33419760-001:2012
Поліпшувач універсальний ензимний

ОЛІМПІУМ Е

використовується для всіх видів пшеничних та житньо-пшеничних хлібобулочних виробів, кондитерських, дріжджових виробів та здоби

Спеціально адаптований для роботи в умовах українського ринку

ЕФЕКТИВНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНО ТА ЕКОНОМІЧНО

Рекомендоване дозування:

- для хлібів із пшеничного сортового борошна - від 0,05 до 0,15 % від ваги борошна, тобто 50-150 г на 100 кг борошна
- для батонів – від 0,05 до 0,15% від ваги борошна, тобто 50-150 г на 100 кг борошна
- для здобних виробів із пшеничного борошна – від 0,1 до 0,15% від ваги борошна, тобто 100-150 г на 100 кг

Примітка: для житньо-пшеничних виробів дозування поліпшувача слід розраховувати лише на масову частку пшеничного борошна.

Застосування: поліпшувач додається у сухому вигляді до борошна перед замісом

Застосовуючи поліпшувач ОЛІМПІУМ Е пекар отримує можливість:

- стабілізувати технологічну якість борошна за рахунок покращення якості клейковини;
- виправити недоліки борошна змеленого як із м'яких так і з твердих сортів пшениці;
- регулювати технологічний процес (наприклад: час визрівання опари, застосування безопарного способу тісто ведення, час бродіння тіста і т.д.) виробництва хлібобулочних та здобних виробів; оптимізувати вуглеводний, ферментний та кислотно-лужний баланс для розвитку дріжджів у тісті;
- забезпечити потрібну еластичність тіста, що дозволить полегшити роботу з тістом, покращити механічну обробку під час ділення та формування;
- поліпшувати формостійкість сформованих заготовок із тіста й одержати потрібний обсяг після остаточного вистоювання;
- збільшити водопоглинальну здатність тіста і, як наслідок, вихід готової продукції

Дозування: від 0,05 - 0,15 % на 100 кг борошна

Склад: борошно пшеничне, цукор-пудра, ензими (альфа-амілаза, ксиланаза), лецитин (E322), аскорбінова кислота (E 300).

Енергетична цінність: 359,6 ккал, 1503,1 кДж

Харчова (поживна) цінність в 100 г продукту:

білки – 6,2 г; жири – 7,6 г; вуглеводи – 70,7 г

Маса нетто: 5 кг - 1,5%

Вид упаковки: паперові багатошарові мішки

Строк придатності: 12 місяців

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

ТЗОВ «ОЛІМПІУМ»

Юридична та поштова адреса:

вул. Львівська бічна, 4,
с. Сокільники, Пустомитівський район,
Львівська область, 81130, Україна
тел.: +38 032 245-84-24(34)
факс: +38 032 245-84-29
моб. тел.: +38 050 377-94-84
e-mail: olimpium@olimpium.com.ua
www.olimpium.com.ua



«OLIMPIUM» LLC

Registered and postal address:

4, Lvivska bichna str.,
Sokilnyky village, Pustomyty district
Lviv region, 81130, Ukraine
tel.: +38 032 245-84-24(34)
fax: +38 032 245-84-29
моб. тел.: +38 050 377-94-84
e-mail: olimpium@olimpium.com.ua
www.olimpium.com.ua

РЕЦЕПТУРИ на виробництво хліба

Назва сировини	Витрати сировини, кг		
	Батони	Хліб пшенично-житній	Хліб «Ароматний»
Борошно пшеничне вищого ґатунку	100,00		
Борошно пшеничне першого ґатунку		70,00	25,00
Борошно житньо-обдирне		30,0	70,0
Солод			5,0
Дріжджі хлібопекарські пресовані	2,0	1,5	1,5
Сіль кухонна харчова	1,8	1,8	1,0
Цукор-пісок	3,0		5,0
Маргарин	2,5		
Патока крохмальна			5,0
Поліпшувач Олімпіум Е	0,05 – 0,15%	0,05 – 0,15%	0,05 – 0,15%
Суша закваска «Мастер Бейк» (2%)		0,6	1,4
Кмин			0,4
Вода, л	за розрах.	за розрах.	за розрах.

Технологія приготування

Всі інгредієнти змішати в тістомісильній машині. Для двохшвидкісної машини: тривалість замішування - 5 хв. на першій швидкості та 2-3 хв. на другій швидкості. Час замісу для одношвидкісної машини приблизно 25 хв. Тісто залишають для бродіння в умовах цеху. Виброжене тісто виформовують у заготовки, розстоюють у ферментаційній камері при t 30-36°C.

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

Примітка: Хліб «Ароматний» можна виробляти і заварним способом. Заварку готують із борошна житньо - обдирного (в кількості 10 -15%), кмину і води температурою 95-97 °C і залишають для оцукрювання на 90-120 хв. До охолодженої заварки додають решту борошна та сировини за рецептурою, суху закваску і замішують тісто.

РЕЦЕПТУРА на виробництво булочок здобних (згідно з ДСТУ 4585:2006)

Назва сировини	Витрати сировини, кг	
	Булочка з маковою начинкою, 80 г	Ватрушка з сиром, 90 г
Борошно пшеничне першого ґатунку	10,0	10,0 / 0,7
Дріжджі хлібопекарські пресовані	0,3	0,3
Сіль кухонна харчова	0,1	0,12
Цукор-пісок	0,5	1,2 / 0,8
Маргарин	1,0	1,0
Яйця курячі	0,4	0,4 / 1,0
Ванільний цукор	0,15	0,15 / 0,1
Макова начинка	4,2	
Сир (творог), жирністю 9%		4,0
Поліпшувач Олімпіум Е	0,01 – 0,015	0,01 – 0,015

Технологія приготування

Тісто для виробництва булочних виробів готується безопарним способом з борошна пшеничного в/г. В діжу просіюють борошно, додають сіль, цукор, маргарин, воду та іншу сировину згідно рецептури.

Вистоювання тістових заготовок проводять у ферментаційній камері при температурі 30-36°C, відносній вологості 70-80%, тривалість вистоювання 60-90 хв.

Перед випіканням булочні вироби збризкують водою. Випікання проводять в пекарній камері при t=210+5°C протягом 12-14 хвилин.

Примітка: 1. В рецептурі на «Ватрушку з сиром» друга частина сировини йде в сирну начинку
2. Дозування в сирну начинку борошна, 70% цукру, ванільного цукру можна замінити на крем «Соната», який надасть начинці ніжнішого смаку