

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

ТУ У 10.6-39862886-001:2017

Поліпшувач **ОЛІМПІУМ Ф** (фрост)

Поліпшувач призначений для технології швидкого заморожування тістових напівфабрикатів, для виготовлення листкових дріжджових виробів, хліба з високою вологістю (Чіабатта, Фокачча та ін.), для випікання хліба з борошна з низьким вмістом клейковини

Дозування 1,5 – 3,0% до загальної маси борошна



Олімпіум Ф розроблено спеціально для виготовлення хлібобулочних виробів за технологією відкладеного випікання. Дозволяє довший процес тістоведення, зберігаючи при цьому об'єм, гарантуючи його високу стійкість після вийняття з холодильної камери.

Олімпіум Ф – це повторюваність випічки, кращий смак, більш хрустка скоринка при збереженні делікатної структури м'якишу, а також довша свіжість готового продукту.

Олімпіум Ф відмінне рішення для пекарень, які хочуть пропонувати своїм клієнтам теплий, ароматний та свіжий хліб протягом дня.

Адреса потужностей (об'єкта) виробництва:
вул. Гірнична 21, м. Новий Розділ, Львівська обл., 81652, Україна
тел. (03261) 2 02 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

Рецептура приготування тіста

НАЗВА СИРОВИНИ	ВИТРАТИ СИРОВИНИ, кг	
	Чіабата	Крусан
Борошно пшеничне в/г	10,0	10,0
Поліпшувач Олімпіум Ф	0,2	0,3
Дріжджі пресовані	0,2	0,45
Сіль	0,2	0,15
Олія рослинна	0,3	-
Маргарин (82%)	-	0,5
Маргарин для листового тіста	-	3,7
Вода холодна (2-5°C)	5,5	4,5
Всього тіста	16,4	19,6

Тісто для «Чіабати» замішуємо традиційним способом. Кінцева температура тіста - 24-28 °C. Після замішування тісто викладають на підпилені борошном листи та вирівнюють його за висотою. Товщина тіста 15-17 см. Після чого тісто зверху підпилюють борошном та залишають для бродіння в умовах цеху. Тривалість бродіння 150-180 хв. для запобігання завітрювання тісто накривають поліетиленовою плівкою.

Після бродіння тісто нарізають на шматки прямокутної форми та викладають на листи для випікання. Тривалість вистоювання 30-40 хвилин при t 28-30°C та відносній вологості повітря 75%.

При посадці тістових заготовок в піч використовується середнє паро-зволоження. Тривалість випікання становить 20 ± 2 хв. при t $220 \pm 5^\circ\text{C}$.

Тривалість вистоювання та режим випікання може змінюватися в залежності від типу та конструктивних особливостей обладнання.

Для круасанів замісити тісто. Шарувати звичайним способом.

Охолоджені куски тіста розкатати в рівний тонкий шар і нарізати тістові заготовки відповідної форми. Масу тістової заготовки визначають з врахуванням всіх затрат при випіканні і усяхванні при зберіганні. Сформовані вироби укладають на листи. Вистоювання тістових заготовок проводять в ферментаційній камері при температурі 28-32°C, відносній вологості 70-80%, тривалість вистоювання 90 -100 хвилин.

Випікання проводять в пекарній камері при t - 180-200°C протягом 15-18 хвилин.

Охолоджені вироби начиняють за допомогою шприца відповідною начинкою.

Склад: **клейковина пшенична суха**, емульгатор Панодан (E472 e), аскорбінова кислота (E 300), ензими (альфа-амілаза, ксиланаза, ліпаза)

Продукт може містити сліди алергенів: молочних, соєвих продуктів, насіння сезаму

Алергени у складі продукту виділені жирним шрифтом

Поживна цінність на 100 g(г) продукту:

енергетична цінність: 774,0 kJ(кДж) / 184,3 kcal (ккал)

жири - 6,7 g(г), з них насичені жирні кислоти - 6,2 g(г); вуглеводи - 6,8g(г), з них цукри-0,00g(г); білки - 24,2 g(г); сіль - 0,00 g(г)

Маса нетто: 10 кг **Е**. 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%