

ТЗОВ «ОЛІМПІУМ»

Юридична та поштова адреса:

вул. Львівська бічна, 4,
с. Сокільники, 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

Суміш «Моркв'яна»



РЕЦЕПТУРА

Назва сировини	Витрати сировини, кг		
	Булочки до сніданку	Хліб пшеничний	Хліб «Ситний»
Борошно пшеничне вищого сорту	9,0		
Борошно пшеничне першого сорту		9,0	4,0
Борошно житньо-обдирне			5,0
Суміш «Моркв'яна»	1,0	1,0	1,0
Дріжджі хлібопекарські пресовані	0,3	0,15	0,2
Сіль кухонна харчова	0,16	0,18	0,2
Цукор-пісок	0,2		0,3
Затемнювач			0,4
Маргарин	0,5		
Соняшник			1,0
Льон			0,5
Сезам			0,3
Суша закваска «Мастер Бейк»(2%)			0,1
Вода,л	за розх.	за розх.	за розх.

Технологія приготування

Всі інгредієнти змішати в тістомісильній машині. Для двохшвидкісної машини: тривалість замішування - 5хв. на першій швидкості та 2-3хв. на другій швидкості. Час замісу для одношвидкісної машини приблизно 25 хв.

Тісто залишають для бродіння в умовах цеху.

Виброджене тісто виформовують у заготовки, розстоюють у ферментаційній камері при t 30-36°C та вологості 65-75%

Випікання виробів проводиться в зволоженій пекарній камері при температурі 200-240°C

Юридична адреса:

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