

LEIPURIN

Лейпурина Шотландская



Сухая смесь для приготовления широкого ассортимента лёгких многозерновых хлебо-булочных изделий с большим содержанием семян тыквы, льна и овсяных хлопьев. Отлично подойдет для приготовления деревенских хлебов, булочек, хлебцев, батонов.

Преимущества продукта



Смесь содержит большое количество семян льна, тыквы, подсолнечника, овсяных хлопьев, пшеничных отрубей



Богатый вкус и аромат



Придает изделию большой объем, крупную пористость, сочный влажный мякиш



Мягкий нежный мякиш золотистого цвета



Изделия хорошо выдерживают заморозку



Способствует высокому подъему теста в печи



Низкая масса при большом объеме изделия



Смесь многофункциональна

***Рекомендуемая дозировка: 50%**

Обогащает изделие пищевыми волокнами, витаминами и минералами. Позволяет создавать продукты с УТП «источник пищевых волокон» или «с повышенным содержанием пищевых волокон».



формовой



подовый



батоны



булочки



порционный

БАГЕТ «ЭДИНБУРГ»

Наименование сырья	Кол-во, кг, на 2 кг муки	Кол-во, кг, на 100 кг муки
Мука пшеничная хлебопекарная в/с	1,000	50,0
Смесь для производства х/б изделий «Лейпурина Шотландская»	1,000	50,0
Дрожжи хлебопекарные прессованные	0,060	3,0
Вода холодная примерно	1,080	54,0
ИТОГО	3,140	157,0

Технологический процесс

Время замеса	6 мин медленно + 4 мин быстро
Темп-ра теста	25°C
Отдых	25-30 мин
Формование	Форма багет, Мтз=300 г
Расстойка	55-60 мин при 35-36°C и влажности 75%.
Выпечка	230-190°C, 20-21 мин, с паром, через 10 мин открыть заслонку



БУЛОЧКИ «VEGGY» (ВЕГГИ)

Наименование сырья	Кол-во, кг, на 2 кг муки	Кол-во, кг, на 100 кг муки
Мука пшеничная хлебопекарная в\с	1,000	50,0
Смесь для приготовления хлебо-булочных изделий «Лейпурина Шотландская»	1,000	50,0
Дрожжи хлебопекарные прессованные	0,060	0,3
Экстракт солодовый жидкий «Barley Malt Extract Dark» (Барлей Мальт Экстракт Дарк)	0,080	4,0
Семена тыквы	0,100	5,0
Картофельные хлопья	0,100	5,0
Соус на основе растительных масел «Sonextra Marinade Pomodori»	0,080	4,0
Масло растительное	0,080	4,0
Вода холодная примерно	1,100	55,0
ИТОГО	3,600	180,0

Технологический процесс

Время замеса	3 мин на первой скорости и 6 мин на второй
Темп-ра теста	25-27°C.
Отдых	10 минут
Формование	Раскатка до толщины 6-8 мм, прокатка ежиком, нарезка на заготовки, Мтз=60-80 г. Отделка зерновая смесь
Расстойка	45-50 мин при 35-36°C и влажности 75%.
Выпечка	220-200°C, 10-15 мин, с паром



6 ПРИЧИН РАБОТАТЬ С LEIPURIN

1. Более 20 лет на рынке России, более 100 лет на рынке ЕС
2. Бесперебойные поставки
3. Удобная фасовка продукции
4. Специальные предложения «от объёмов»
5. Сезонные акции, пакетные программы
6. Технологическая и маркетинговая поддержка

ДУМАЙТЕ
ВКУСНО

THINK DELICIOUSLY

Санкт-Петербург
+7(812) 325-20-13
spb@leipurin.ru

Москва
+7(495) 789-94-84
moscow@leipurin.ru

Екатеринбург
+7 (343) 380 41 29
ural@leipurin.ru

Новосибирск
+7(383) 399-11-19
nsk@leipurin.ru

Хабаровск
+7(4212) 40-83-77
habarovsk@leipurin.ru

Нижний Новгород
+7(831) 276-15-11
nnovg@leipurin.ru

Ростов-на-Дону
+7(863) 207-90-46
rostov@leipurin.ru

Челябинск
+7 (351) 282 20 10
chelyabinsk@leipurin.ru

Красноярск
+7(391) 265-19-76
kras@leipurin.ru

Казань
+7(843) 228-99-24
kazan@leipurin.ru

Воронеж
+7(473) 228-25-19
voronezh@leipurin.ru

Самара
+7(846) 374-09-46
samara@leipurin.ru

Уфа
+7(347) 246-63-65
ufa@leipurin.ru

 www.facebook.com/leipurinrussia
 www.instagram.com/leipurin.russia
WWW.LEIPURIN.RU