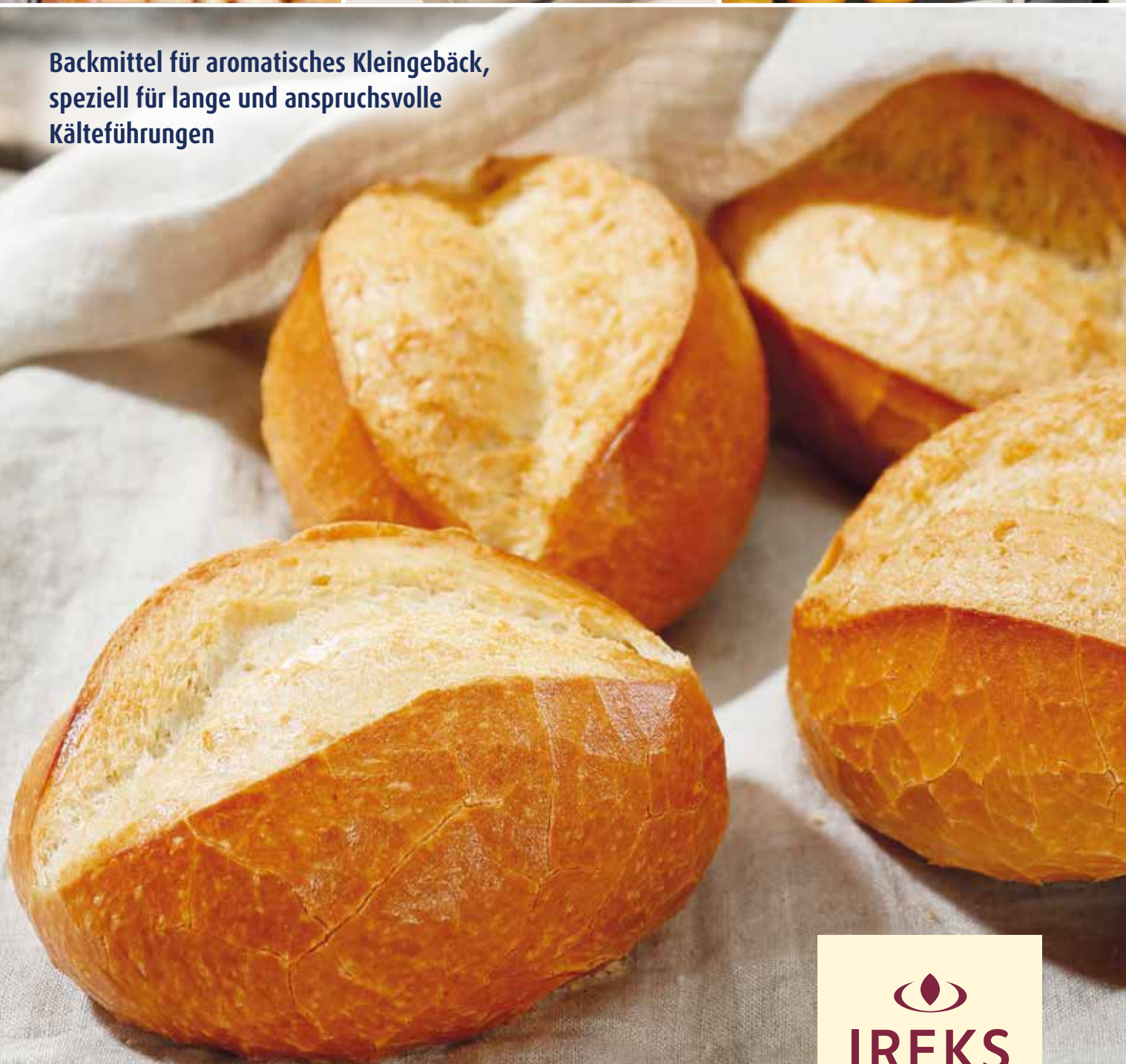


IREKS LANGZEIT

Shop



Backmittel für aromatisches Kleingebäck,
speziell für lange und anspruchsvolle
Kälteführungen



IREKS LANGZEIT Shop

Moderne, leistungsstarke Technologien stellen Produkte vor immer neue Herausforderungen. Mittlerweile praktiziert jeder Betrieb eine individuelle Führung, die eine effiziente Lösung von höchster Qualität erfordert.

Das Leistungsspektrum von **IREKS-LANGZEIT SHOP** wurde genau auf das Anforderungsprofil langer und besonders anspruchsvoller Kälteführungen abgestimmt. Die spezielle Wirkstoffkomposition entfaltet sich genau dann im Teig, wenn es erforderlich ist und wird somit selbst extremen Kälteführungen, wie der kältegesteuerten Langzeitführung, gerecht.

IREKS-LANGZEIT SHOP – Ihr Spezialist für ein sicheres Handling in der Filiale und mehr Flexibilität beim Backen im Laden. Für ofenfrische Brötchen in optimaler Qualität – bis zum Ladenschluss.

Hochleistungsbackmittel mit fein abgestimmter Wirkstoffkomposition

- sehr lange Verarbeitungssicherheit
- speziell für lange Kälteführungen

Plastische, oberflächentrockene, gut formbare Teige

- für eine hervorragende Maschinengängigkeit, auch bei größeren Teigchargen

Tolerante Endgärstabilität

- für stabile, belastungsfähige Teiglinge
- für ein sicheres Handling in der Filiale
- für ein ansprechendes Gebäckvolumen und hohe Ausbundsicherheit

Zielgerichtete Freigabe der Wirkstoffkomponenten im Teig

- voller, aromatischer Geschmack
- zartsplittrige Kruste
- länger anhaltende Rösche
- verringerte Bläschenbildung (auch bei anspruchsvollen Führungen)
- saftige Krume
- markanter, attraktiver Ausbund

**Sicheres Handling in der Filiale
und mehr Flexibilität beim
Backen im Laden.**



Mein **LIEBLINGS
BRÖTCHEN**





Zum Teig:

Weizenmehl T 550	10,000 kg
IREKS-LANGZEIT SHOP (3 - 4 %)	0,300 kg
Fett**	0,100 kg
Salz	0,200 kg
Hefe**	0,300 kg
Wasser, ca.**	5,500 l

Teiggewicht 16,400 kg

** Hefemenge und Teigfestigkeit den Produktionsbedingungen anpassen.

Knetzeit: 2 + 6 Minuten, Spiralknetzer

Teigtemperatur: 25 - 26 °C

Ballen-/Schalengare: 10 - 15 Minuten

Aufarbeitung: wie gewünscht*

Backtemperatur: Brötchenbacktemperatur

Backzeit: 18 - 20 Minuten

Allergene

Enthält: Weizen, Gerste

* Bitte prüfen Sie, ob in dieser Zutat oder aufgrund der Aufarbeitung noch weitere Allergene enthalten sind, die dann ebenfalls anzugeben sind.



IREKS GmbH
Lichtenfelser Str. 20
95326 Kulmbach
Tel.: 09221 706-0
Fax: 09221 706-306
info@ireks.de
www.ireks.de
Hotline: 09221 706-110

Frische
Brötchen!