

KOMPLET Eisbär 3%

SPEZIALBACKMITTEL FÜR LANGZEITFÜHRUNG, GÄRVERZÖGERUNG, GÄRUNTERBRECHUNG UND FROSTUNG



Grundrezeptur

Mehl	10,000 kg
Wasser	6,000 kg
KOMPLET Eisbär 3%	0,300 kg
Salz	0,200 kg
Hefe (abhängig vom Verfahren)	0,100 - 0,600 kg
<hr/> Gesamtgewicht	<hr/> 16,600 - 17,100 kg

Teigtemperatur: ca. 22 - 24 °C
Teigführung: Bei Langzeitführung und Gärverzögerung etwas fester mit intensiver Knetung. Bei Frostung und Gärunterbrechung kurze und kühle Teigführung

Gebindeeinheit: 25 kg

KOMPLET Eisbär 3% wird statt des üblichen Backmittels eingesetzt.

KOMPLET Eisbär 3% ergibt trotz besonderer Beanspruchung der Teiglinge durch Frostung, Langzeitführung, Gärverzögerung und Gärunterbrechung Gebäcke mit optimalem Volumen, schönem Ausbund, zarter, gleichmäßiger Krume, schöner Backfarbe sowie langer Frischehaltung und Rösche.

Einsatz: für alle Weizenkleingebäcke und feine Hefebackwaren

Abel + Schäfer Völklingen
Schloßstraße 8-12 · 66333 Völklingen
Tel.: 0 68 98 / 97 26 - 0 · Fax: 0 68 98 / 97 26 - 97



KOMPLET Berlin
Nunsdorfer Ring 18 · 12277 Berlin
Tel.: 0 30 / 72 39 72 - 0 · Fax: 0 30 / 72 39 72 - 99

Aus Gutem das Beste!