



СМЕСЬ GRAIN KING® «ЧЕМПИОН» ДЛЯ ЧЕМПИОНОВ В ИНДУСТРИИ

Расширьте ассортимент с помощью нашей смеси Grain King® «Чемпион». Внедрите на рынок новый функциональный и полезный продукт - высокобелковый хлеб.

НАЧНИТЕ ПОСТАВЛЯТЬ СВОЮ ПРОДУКЦИЮ
В МАГАЗИНЫ СПОРТИВНОГО
И ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ

ВЫСОКОБЕЛКОВЫЙ ХЛЕБ НА СМЕСИ
GRAIN KING® «ЧЕМПИОН» ЭТО:

- ✓ В 3 РАЗА БОЛЬШЕ БЕЛКА*
- ✓ В 2 РАЗА МЕНЬШЕ УГЛЕВОДОВ*
- ✓ ВЫСОКОЕ СОДЕРЖАНИЕ
НЕЗАМЕНИМЫХ АМИНОКИСЛОТ

*По сравнению с обычным хлебом.

КАК МОЖНО ИСПОЛЬЗОВАТЬ СМЕСЬ GRAIN KING® «ЧЕМПИОН»:

- 1 для выпуска готового хлеба
- 2 для изготовления замороженного хлеба с 90 % выпечкой
- 3 для изготовления замороженных тестовых заготовок

Высокобелковый хлеб, приготовленный на смеси Grain King® «Чемпион» имеет высокие вкусовые показатели и является незаменимым источником белка в питании спортсменов во время тренировок, а также людей, соблюдающих диету с целью контроля массы тела.

РЕКОМЕНДУЕМАЯ РЕЦЕПТУРА ДЛЯ ВЫСОКОБЕЛКОВОГО ХЛЕБА

Мука пшеничная обойная	30,00
Смесь зерновая Grain King® «Чемпион»	70,00
Соль	1,80
Дрожжи прессованные	3,00
Вода (ориентировочно)	83,00-85,00

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Замес теста рекомендуется производить на двухскоростной тестомесильной машине с винтовым месильным органом и отсекателем. Режим замеса следующий: 7-8 мин. на первой скорости и 8-9 мин. – на второй. Начальная температура теста после замеса должна составлять 29-31°C. Расчетная влажность теста – 46-47%.

Отлежка (брожение) теста 10-20 мин. в зависимости от условий производства. Деление теста осуществляется вручную либо на имеющемся делительном оборудовании. Изделия могут выпекаться как формовыми, так и подовыми.

Расстойку тестовых заготовок следует производить в расстойной камере при температуре 38-40°C и относительной влажности воздуха 70-80% в течение 50-70 мин. до полной готовности. Продолжительность и температура выпечки зависят от массы тестовой заготовки с учетом особенностей печи.

- ✓ ОТЛИЧНЫЙ ВАРИАНТ
ДЛЯ ПЕРЕКУСА
- ✓ ПРИТУПЛЯЕТ ЧУВСТВО ГОЛОДА
- ✓ НАПОЛНЯЕТ ЭНЕРГИЕЙ
НА ДЛИТЕЛЬНЫЙ СРОК
- ✓ АЛЬТЕРНАТИВА
ВЫСОКОУГЛЕВОДНЫМ СНЕКАМ

Пищевая ценность	в 100 г**	% ССП***
белки	27,8 г	37,1
жиры	2,6 г	3,1
углеводы	27,2 г	7,4
пищевые волокна	3,4 г	11,3
энергетическая ценность	1020 кДж/244 ккал	9,8

Аминокислоты	% от содержания в идеальном белке
валин	29,7 %
гистидин	34,7 %
изолейцин	39,9 %
лейцин	28,6 %
лизин	15,7 %
метионин+цистеин	30 %
треонин	26,2 %
триптофан	19,1 %
фенилаланин+тирозин	34,8 %

** В 100 г хлеба, приготовленного по рекомендуемой рецептуре.

*** Процент от среднесуточной потребности (ССП), установленный в соответствии с ТР ТС 022/2011 в 100г (не превышает верхний допустимый уровень потребления).



БАРГУС ТРЕЙД - ваш поставщик сырья и ингредиентов
8 800 707 08 70 @bargus_trade www.globar.ru



Instagram



Website