

# MIX BRETZEL



*Créative*  
**BOULANGERIE**

  
**IREKS**

# MIX BRETZEL

Emploi à 20%

**MIX** destiné à la réalisation de bretzels, petits pains, sandwiches, petites pièces pour apéritif, présentations diverses selon l'événement, la période de l'année... Libre court à votre imagination. Convient également à la fabrication en pousse contrôlée et en surgélation.

## DOSAGE D'UTILISATION

- 200 g au kilo de farine
- 500 g au litre de coulage

## RECETTE pour 1 kg

<b>Farine de blé T 55</b>	<b>1,000 kg</b>
<b>Mix Bretzel</b>	<b>0,200 kg</b>
<b>Matières grasses</b>	<b>0,100 kg</b>
<b>Levure</b>	<b>0,030 kg</b>
<b>Eau environ</b>	<b>0,500 l</b>

## MODE D'EMPLOI

- Pétrissage au batteur 1 mn + 6 mn
- Température de pâte 22 à 23°C
- Pointage : légère détente en pâtons 5 à 10 mn
- Apprêt : suivant ambiance du fournil 25 à 45 mn
- Trempage : dans une solution chaude ou froide  
Exiger la préparation IREKS à 10%, c'est à dire 1 litre de solution + 10 litres d'eau
- Cuisson : température 240 - 250 °C sans vapeur, sur plaque avec papier sulfurisé. Saler les Bretzels au gros sel, juste avant l'enfournement

## CONSEILS

- Poids en pâte : 80 g pour Bretzels, de même pour petits pains
- Pour la fabrication des petits pains sandwich ou apéritif, faire une pâte spéciale avec 20 g de sel au kilo de farine, le produit fini n'étant pas saupoudré de sel.
- Le produit fini cru se congèle très bien entre - 25 et -30 °C
- Prix de revient identique à la recette traditionnelle.
- Temps de fabrication : 1 h 30

Exigez  
la solution de trempage  
IREKS ainsi que le sel  
à Bretzel en vente  
chez votre distributeur  
habituel.

## INGRÉDIENTS

- Farine de blé • Sel • Dextrose
- Emulsifiants E 472e, E 471
- Correcteurs d'acidité E 341, E 170
- Farine de soja • Farine de malt
- Antioxygène E 300 • Enzymes

IREKS FRANCE SARL  
36 rue du Général  
Leclerc  
BP 14 - MAXEVILLE  
54527 LAXOU Cedex  
Tél : 03 83 17 49 49  
Fax : 03 83 35 18 62