

*It's pizza
time!*

Рецептуры основ для настоящей итальянской пиццы с ЧИАБАТТА, ПИА-ДО-МИКС и МАЛЬТ БРЭД!

- вкус, цвет, аромат, структура пористости, тонкая хрустящая корочка, как у настоящей итальянской пиццы;
- технологичность производства;
- трендовый ассортимент;
- пицца на темной основе - востребованная новинка рынка!




ТРИЭР
ГРУППА КОМПАНИЙ

ООО „ТРИЭР“
115516, Москва
Кавказский б-р, д.59, стр.1
РОССИЯ
тел.: +7 495 648-07-90
980-70-90
факс: +7 495 648-07-91
trier_msk@trier.ru
www.ireks.ru

Группа Компаний ТРИЭР:
Санкт-Петербург: +7 812 740-10-77
Новосибирск: +7 383 292-17-41
Нижний Новгород: +7 831 217-02-70
Ростов-на-Дону: +7 863 237-24-93
Воронеж: +7 473 246-22-26
Казань: +7 843 524-74-05
Хабаровск: +7 4212 20-44-79

ООО „ИРЕКС“
115093, Москва
ул. Щипок, д. 18, стр. 3
РОССИЯ
тел.: +7 495 959-71-39
959-71-40
факс: +7 495 959-71-38
ireks@ireks.ru
www.ireks.ru


ИРЕКС

Пицца «Пикантная» на светлом тесте

Воздушная, с хрустящей корочкой, золотистым цветом, пикантной паприкой – это самая настоящая итальянская пицца на смеси ЧИАБАТТА и ПИА-ДО-МИКС!

Мука пшеничная высшего сорта	77,00 кг
ЧИАБАТТА	20,00 кг
ПИА-ДО-МИКС	3,00 кг
Дрожжи прессованные	2,00 кг
Соль	2,00 кг
Масло растительное	5,00 кг
Вода, около	70,00 – 75,00 л

Продолжительность замеса теста	4 + 12 мин
Температура теста после замеса	23 – 24 °С
Продолжительность брожения теста	60 – 90 мин
Масса тестовой заготовки	0,320 кг
Форма изделий	подовые
Температура выпечки	240 – 230 °С
Продолжительность выпечки, около	15 – 16 мин

Примечания:

1. Рекомендуется использовать пшеничную муку, вырабатываемую по ГОСТу;
2. Разделку необходимо проводить осторожно, без нарушения структуры теста, с использованием на подпыл 6 – 10% муки или слэп (смесь манки и пшеничной муки в соотношении 50:50);
3. Придать тестовой заготовке форму лепешки, после чего растянуть ее от центра к краям и сформировать диск, толщина которого не должна превышать 0,3 см в центре и 1 – 2 см по краям, диаметр не более 30 см (для тестовой заготовки 0,32 см);
4. Наколоть центральную часть пиццы валиком-ежилом и нанести соус. При необходимости добавить дополнительные ингредиенты для начинки;
5. Для получения характерной структуры пористости мякиша готовых изделий, рекомендуется проводить выпечку в этажных печах.



ТРИЭР

ГРУППА КОМПАНИЙ

ООО „ТРИЭР“
115516, Москва
Кавказский б-р, д.59, стр.1
РОССИЯ
тел.: +7 495 648-07-90
980-70-90
факс: +7 495 648-07-91
trier_msk@trier.ru
www.ireks.ru

Группа Компаний ТРИЭР:
Санкт-Петербург: +7 812 740-10-77
Новосибирск: +7 383 292-17-41
Нижний Новгород: +7 831 217-02-70
Ростов-на-Дону: +7 863 237-24-93
Воронеж: +7 473 246-22-26
Казань: +7 843 524-74-05
Хабаровск: +7 4212 20-44-79

СЕРВИС РЕЦЕПТУР

It's pizza
time!

ООО „ИРЕКС“
115093, Москва
ул. Щипок, д. 18, стр. 3
РОССИЯ
тел.: +7 495 959-71-39
959-71-40
факс: +7 495 959-71-38
ireks@ireks.ru
www.ireks.ru



ИРЕКС

Пицца «Пикантная» на темном тесте

Пицца на темном тесте – несомненный тренд! Насыщенный темно-коричневый цвет корочки и мякиша в сочетании с ярким солодовым вкусом и ароматом, а также крупнопористой структурой – хит любого меню!

Мука пшеничная высшего сорта	80,00 кг
ЧИАБАТТА	10,00 кг
МАЛЬТ БРЭД	7,00 кг
ПИА-ДО-МИКС	3,00 кг
Дрожжи прессованные	2,00 кг
Соль	2,00 кг
Масло растительное	5,00 кг
Вода, около	70,00 – 75,00 л

Продолжительность замеса теста	4 + 12 мин
Температура теста после замеса	23 – 24 °С
Продолжительность брожения теста	60 – 90 мин
Масса тестовой заготовки	0,320 кг
Форма изделий	подовые
Температура выпечки	240 – 230 °С
Продолжительность выпечки, около	15 – 16 мин



Примечания:

1. Рекомендуется использовать пшеничную муку, вырабатываемую по ГОСТу;
2. Разделку необходимо проводить осторожно, без нарушения структуры теста, с использованием на подпыл 6 – 10% муки или слэп (смесь манки и пшеничной муки в соотношении 50:50);
3. Придать тестовой заготовке форму лепешки, после чего растянуть ее от центра к краям и сформировать диск, толщина которого не должна превышать 0,3 см в центре и 1 – 2 см по краям, диаметр не более 30 см (для тестовой заготовки 0,32 см);
4. Наколоть центральную часть пиццы валиком-ежиком и нанести соус. При необходимости добавить дополнительные ингредиенты для начинки.
5. Для получения характерной структуры пористости мякиша готовых изделий, рекомендуется проводить выпечку в этажных печах.



ТРИЭР

ГРУППА КОМПАНИЙ

ООО „ТРИЭР“
115516, Москва
Кавказский б-р, д.59, стр.1
РОССИЯ
тел.: +7 495 648-07-90
980-70-90
факс: +7 495 648-07-91
trier_msk@trier.ru
www.ireks.ru

Группа Компаний ТРИЭР:
Санкт-Петербург: +7 812 740-10-77
Новосибирск: +7 383 292-17-41
Нижний Новгород: +7 831 217-02-70
Ростов-на-Дону: +7 863 237-24-93
Воронеж: +7 473 246-22-26
Казань: +7 843 524-74-05
Хабаровск: +7 4212 20-44-79

СЕРВИС РЕЦЕПТУР

It's pizza
time!

ООО „ИРЕКС“
115093, Москва
ул. Щипок, д. 18, стр. 3
РОССИЯ
тел.: +7 495 959-71-39
959-71-40
факс: +7 495 959-71-38
ireks@ireks.ru
www.ireks.ru



ИРЕКС