

烘焙原料 安琪 安琪高活性耐高糖酵母金色装 80克 伊仕特

| | |
|------|---------------------------------|
| 产品名称 | 烘焙原料 安琪 安琪高活性耐高糖酵母金色装 80克 伊仕特 |
| 公司名称 | 淄川爱尚食品店 |
| 价格 | 3.00/件 |
| 规格参数 | 类别:淀粉酶 型号:金装100克 品牌:安琪 |
| 公司地址 | 中国 山东 淄博市淄川区 张博路鸿泰金街建设银行西10米 |
| 联系电话 | 86 0533 13325232770 13325232770 |

产品详情

【产品名称】安琪 高糖高活性干酵母100g（金色装）

【品 牌】安琪

【规 格】100克/包

【配 料】酵母、食品添加剂（山梨醇酐单硬脂酸酯）

【适用范围】适用于配方中加糖量5-25%的面包制作。

【功能特性】

1、通过筛选具有高活力，耐高渗透压的酵母菌株生产的酵母产品，适用于各种高糖（25%以下）、高油

（20%以下）面包配方的制作；

2、能够有效缩短面团搅拌时间；

3、面包入炉胀性好，满足不同发酵工艺（如直接法，二次法）对酵母入炉胀性的要求，面包膨胀度好，

体积大。

4、产品色泽均匀，内部组织细腻，口感好。

【使用方法】

将干酵母与面粉等原料混匀，然后加水搅拌。

直接法生产工艺：和面 分块 搓圆 成形 发酵 烘烤

二次发酵法生产工艺：种子面团搅拌 发酵 再和面 主面团搅拌 分块搓圆 成形 发酵 烘烤

【产品特点】

1、本产品发酵力强，后劲充足，能缩短面团发酵时间，提高效率；显著改善面包入炉胀性，带给面包更

好的外观与品质。

2、本产品已连续三年获得全国焙烤技术比赛、美国加州杯葡萄干面包烘焙大赛酵母类的“唯一指定产品

”荣誉称号，在烘焙业界享有盛誉。

【甜面包】鲜牛奶240毫升、黄油2大勺、精盐1/5小勺、砂糖2大勺、鸡蛋1个、高粉2杯、发酵粉1+1/3小勺