

*Tänapäeva stiilis
tagasipöördumine
traditsioonide juurde*

Tervise ABC

*fruktoos
inuliin
kaer*



1. lastele ja noortele mõeldud pagaritööde.


IREKS
ENZYMA

Mida kujutab endast „tervise ABC“?

- ◆ Maitsev, värviline ja tervislik saiake, mis on mõeldud spetsiaalselt lastele ja noortele
- ◆ Maitsev ja mahlakas saiake, mis on täis energiat ja tervisele kasulikke koostisosi
- ◆ Dekoratiivne kaunistatud maiustus - köidab iga lapse tähelepanu
- ◆ Detailideni viimistletud uudistooded:
atraktiivne välimus + suurepärase maitse + kauem kestev värskus + kasulikkus tervisele



Milleks kõik see?

Kuna küpsetussegu Balt-ABC, mida tootmiseks tarvis läheb, lähtub Maailma Terviseorganisatsiooni (WHO) soovistest - see on suurim toiduala asjatundja maailmas, kes avaldas kirjaliku teate, milles soovib tarbida kõrge süsivesikusisaldusega toitu ning madala glükeemilise indeksiga (GI) toiduaineid.

Küpsetussegu Balt-ABC sisaldab järgmisi aktiivaineid:

Kaer: see on toitumise ja dieedi vaatenurgast kõige hinnatum teravili, mis annab kauakestvat ja hästi seeditavat energiat oma sahharini positiivse struktuuri ja kõrge bioloogilise väärtusega valkudega; see on lahustuvate ja mittelahustuvate kiudainete allikaks.

Fruktoos: vaieldamatult madalaima glükeemilise indeksiga naturaalne sahharin (puuviljasuhkur), millele vere suhkrusisaldus reageerib aeglasemalt ning mis annab kehale tasakaalustatuma insuliinitaseme, mille tulemuseks on väiksem keharasvade kogunemine. See on kasulik ka südamele.

Inuliin: prebiootik heaks seedimiseks, toetades seedetrakti positiivset mikrofloorat ja aidates toitu seedida ning imendada ainult kehale kasulikud ained, väljutades kahjulikult ained kehast.

Soovitav retsept:

Koostisained	Kogus (kg)	Kogus (kg) 100 tk toote jaoks
Nisujahu	70,0	4,05
Küpsetussegu Balt-ABC	30,0	1,73
Toiduõli	11,0	0,64
Pärm	3,5	0,20
Sool	1,2	0,07
Vesi	38-40	2,25

Soovitavad valmistamise parameetrid:

Taigna segamisaeg	5 + 3 min.
Taigna temperatuur	25 - 28 °C
Taigna puhkeaeg	20 - 30 min.
Taigna tüki paksus	4,5 cm
Taigna tükk	90 g
Kerkimisaeg	40 min.
Küpsetustemperatuur	220 °C **
Küpsetusaeg	12 min.

Muud soovitused:

- ◆ Võite lisada saiakesse küpsetuskindlaid shokolaadinööpe Choffies ja/või värvilisi zheleemarjo Chellies.
- ◆ Küpsenud saiakesed triibutada või katta glasuuridega.

Soovi korral abiks Balt-Hellini konsultant!