



محسن خبز • لتورتيللا دقيق القمح وخبز الرب

MAGIMIX®

TORTILLA

حلّ تحسين متميّز لعشاق خبز الرب



نسبة الاستخدام
1 - 1.2 %
من وزن الدقيق



صلاحية المنتج
24 شهراً
من تاريخ الإنتاج



صلاحية التورتيللا
شهر واحد أو 6 أشهر
وصفتان في الوجه الآخر



MAGIMIX® TORTILLA محسن مصمّم خصيصاً لتورتيللا دقيق القمح وخبز الرب.

يمنحك تورتيللا مثالية ومتجانسة بقابلية لفّ ممتازة، ويحافظ على طراوتها لفترة أطول، ويمنع التصاق التورتيللا ببعضها بعد التعبئة لإنتاج بمدة صلاحية من شهر واحد إلى 6 أشهر.

التعبئة

المزايا الرئيسية

قابلية لفّ ممتازة

تُلف وتُطوى دون تشقّق



تجانس مثالي

تورتيللا متجانسة دفعةً بعد دفعة



طراوة تدوم طويلاً

طراوة فائقة طوال مدة الصلاحية



مدة صلاحية أطول

وصفات لصلاحية تصل إلى ستة أشهر



بدون التصاق

تنفصل التورتيللا المعبّأة بسهولة



20 كجم
كيس





MAGIMIX® TORTILLA

وصفات التورتيللا البيضاء

وصفتان بطريقة تحضير واحدة
اختر الوصفة حسب مدة الصلاحية التي تحتاجها.

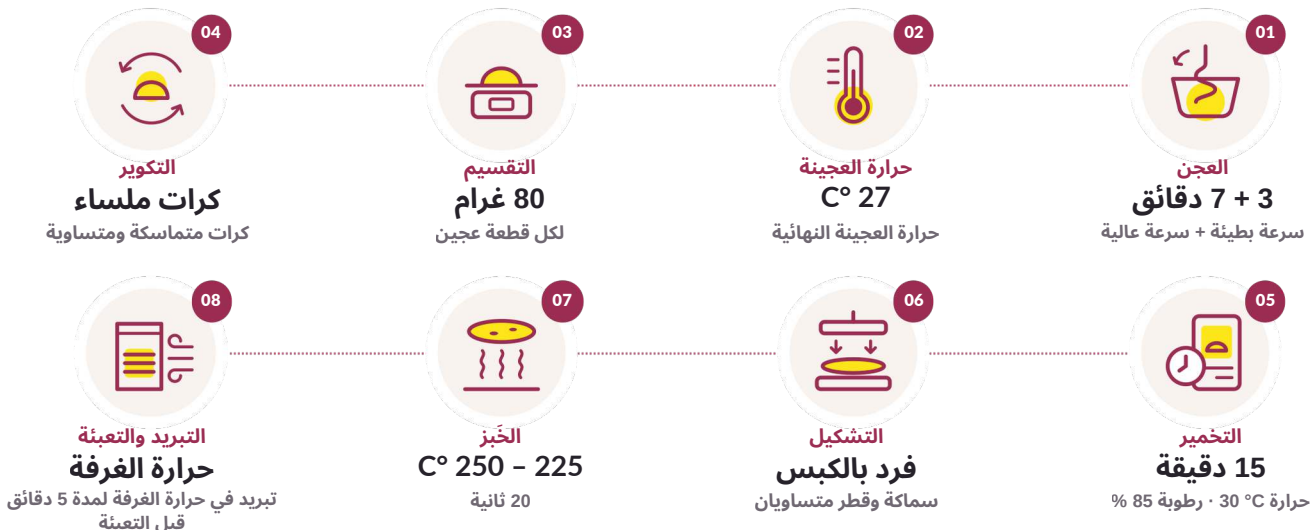
01 الوصفات الكميات بالكيلوغرام لكل 100 كجم من الدقيق · النسبة % من وزن الدقيق

6 أشهر من الصلاحية		شهر واحد من الصلاحية		المكونات
كجم	%	كجم	%	
				المكونات الأساسية
100	100%	100	100%	دقيق
48	48%	48	48%	ماء
1	1%	0.9	0.9%	ملح
				المحسن
1.2	1.2%	1	1%	Magimix® Tortilla
				القوام والطراوة
10	10%	5	5%	سمن نباتي
1.6	1.6%	1	1%	سكر
3	3%	—	—	جليسرين مرطب
0.2	0.2%	—	—	SSL سترويل لأكثبات الصوديوم
—	—	1	1%	دقيق الصويا اختياري
				عوامل الرفع
0.5	0.5%	—	—	SAPP 28 بيروفسفات الصوديوم الحمضي
0.5	0.5%	—	—	بيكربونات الصوديوم
0.3	0.3%	—	—	مسحوق الخبز أو بيكنج باودر
				الحفظ
0.4	0.4%	0.3	0.3%	بروبيونات الكالسيوم
0.2	0.2%	—	—	سوربات البوتاسيوم
0.19	0.19%	—	—	حمض الستريك
167.09	167.09%	157.2	157.2%	إجمالي العجينة

شاملاً المكونات الاختيارية

المرجع: 100 كجم من الدقيق. النسبة % = حصة المكون من وزن الدقيق. لتعديل الكمية، اضرب كل قيمة في وزن الدقيق لديك بالكيلوغرام ثم اقسم على 100. اضبط كمية الماء حسب قدرة امتصاص الدقيق.

02 طريقة التحضير نفس الخطوات للوصفتين



لمزيد من الوصفات والدعم الفني، يُرجى التواصل مع مدير مركز الخبز لدينا عبر مسح رمز QR

