

KATALOG



PEKS CENTAR

Sve za pekarstvo i slastičarstvo



Proizvedeno
u Hrvatskoj
Zemlja podrijetla:
Hrvatska

PEKS CENTAR d.o.o.
Trešnjevka 43
10450 Jastrebarsko
HRVATSKA
Tel. +385 1 6284 241
Fax. +385 1 6284 240
E-mail: info@peks-centar.hr
Web: www.peks-centar.hr



PANTERA "M"

Praškasti poboljšivač za proizvodnju svih vrsta kruhova i peciva

POBOLJŠIVAČ

Prednosti upotrebe:

PANTERA "M" je vrlo učinkovit poboljšivač tijesta koji ima nisko doziranje, a tijestu daje dobru stabilnost.

Prednosti kvalitete:

PANTERA "M" poboljšava kvalitetu brašna, gotovim proizvodima daje rumenu i sjajnu koru, ugodan miris i okus, te bolju svježinu i volumen.

Doziranje:

0,3% - 0,5% na masu brašna.

Pakiranje:

Papirnate vreće, netto težina 15 kg.

Skladištenje:

Na suhom mjestu dalje od izvora topline i mirisa, na sobnoj temperaturi.

Rok valjanosti:

12 mjeseci

Upute za rad

RECEPTURA

PŠENIČNO BRAŠNO	100 %	1000 g
T-550 / T-850		
PANTERA "M"	0,3 - 0,5 %	3 - 5 g
SOL	1,8 %	18 g
KVASAC	2,5 - 3 %	35 - 30 g
VODA	cca. 58 - 60 %	580 - 600 ml

TEŽINA TIJESTA 1.636 - 1.653 g



OPIS TEHNOLOŠKOG PROCESA

Vrijeme zamjesa: spiralna mjesilica, 3 min. sporo + 6 min. brzo
Temperatura tijesta: 26 - 28 °C
Oblikovanje: okruglo i duguljasto
Odmaranje u masi: 25 - 30 min.
Završna fermentacija: 45 - 50 min.
Vrijeme pečenja: kruh 700 g - 28 min.
pecivo 60 g - 12 - 15 min.

Temperatura pečenja: 230 - 240 °C



Neto količina
15 kg



ISO 9001 HACCP Cro Cert



Proizvedeno
u Hrvatskoj
Zemlja podrijetla:
Hrvatska

PEKS CENTAR d.o.o.
Trešnjevka 43
10450 Jastrebarsko
HRVATSKA
Tel. +385 1 6284 241
Fax. +385 1 6284 240
E-mail: info@peks-centar.hr
Web: www.peks-centar.hr



PANTERA "H"

POBOLJŠIVAČ

Praškasti poboljšivač za proizvodnju svih vrsta kruhova i peciva

Prednosti upotrebe:

Prednosti kvalitete:

Doziranje:

Pakiranje:

Skladištenje:

Rok valjanosti:

PANTERA "H" je vrlo učinkovit poboljšivač tijesta koji ima nisko doziranje, a tijestu daje dobru stabilnost.

PANTERA "H" povećava moć upijanja vode (za više od 2%), tijesto postaje suho i lako za obradu, tijesto je pogodno i za strojnu obradu, daje veći volumen, povećava svježinu proizvoda, kruh se ne mrvi.

0,2% - 0,4% (na masu brašna) za kruh
0,2% - 0,5% (na masu brašna) za pecivo

Papirnate vreće, netto težina 15 kg.

Na suhom mjestu dalje od izvora topline i mirisa, na sobnoj temperaturi.

12 mjeseci

Upute za rad

RECEPTURA

PŠENIČNO BRAŠNO	100 %	1000 g
T-550 / T-850		
PANTERA "H"	0,2 - 0,4 %	2-4 g
SOL	1,8 %	18 g
KVASAC	2,5 - 3 %	25-30 g
VODA	cca. 60 %	600 ml

TEŽINA TIJESTA 1.645 - 1.652 g

OPIS TEHNOLOŠKOG PROCESA

Vrijeme zamjesa: spiralna mjesilica, 4 min. sporo + 4 min. brzo
Temperatura tijesta: 26 - 28 °C
Oblikovanje: okruglo i duguljasto
Odmaranje u masi: 25 - 30 min.
Završna fermentacija: 45 - 50 min.
Vrijeme pečenja: kruh 700 g - 28 min.
pecivo 60 g - 12 - 15 min.

Temperatura pečenja: 230 - 240 °C



Neto količina
15 kg



Proizvedeno
u Hrvatskoj
Zemlja podrijetla:
Hrvatska

PEKS CENTAR d.o.o.
Trešnjevka 43
10450 Jastrebarsko
HRVATSKA
Tel. +385 1 6284 241
Fax. +385 1 6284 240
E-mail: info@peks-centar.hr
Web: www.peks-centar.hr



ZIMPEK

POBOLJŠIVAČ

Poboljšivač za ručnu izradu kruhova kao što su pogače, peke i sl.

Prednosti upotrebe:

ZIMPEK je vrlo učinkovit poboljšivač tijesta kojim smanjujemo mrvljenje sredine pekarskih proizvoda. Preporučuje se za domaće kruhove (fermentirane u pedig košaricama) karakterističnog ugodnog okusa i arome.

Prednosti kvalitete:

ZIMPEK poboljšava kvalitetu brašna i organoleptička konzumna svojstva gotovih proizvoda.

Doziranje:

1 - 2% na masu brašna.

Pakiranje:

Papirnat vreće, netto težina 25 kg.

Skladištenje:

Na suhom mjestu dalje od izvora topline i mirisa, na sobnoj temperaturi.

Rok valjanosti:

9 mjeseci

Upute za rad

RECEPTURA

PŠENIČNO BRAŠNO T-550 / T-850	100%	1000 g
ZIMPEK	2%	20 g
SOL	1,8%	18 g
Biljno ulje	0,2%	2 g
KVASAC	2%	20 g
VODA (hladna)	cca. 75%	cca. 750 ml
TEŽINA TIJESTA		1.810 g

OPIS TEHNOLOŠKOG PROCESA

Vrijeme zamjesa: spiralna mjesilica, 3 min. sporo +4 min. brzo
Temperatura tijesta: 26 - 28 °C
Oblikovanje: okruglo i duguljasto
Odmaranje u masi: 25 - 30 min.
Završna fermentacija: 45 - 50 min.

Vrijeme pečenja: kruh (500 g) 28 min., pecivo (60 g) 12-15 min.
Temperatura pečenja: 230 - 240 °C



Neto količina
25 kg



Proizvedeno
u Hrvatskoj
Zemlja podrijetla:
Hrvatska

PEKS CENTAR d.o.o.
Trešnjevka 43
10450 Jastrebarsko
HRVATSKA
Tel. +385 1 6284 241
Fax. +385 1 6284 240
E-mail: info@peks-centar.hr
Web: www.peks-centar.hr



GLUTOFIX

POBOLJŠIVAČ

Univerzalni stabilizator za poboljšanje kvalitete svih vrsta kruhova i peciva, posebno onih koji su pripremljeni od brašna sa slabim ljepkom

Prednosti upotrebe:

GLUTOFIX je dodatak za poboljšanje svojstava brašna na osnovi prirodne bjelancevine pšenice u obliku glutenskog brašna. Povišuje sadržaj glutena u brašnima s niskom količinom glutena.

Prednosti kvalitete:

GLUTOFIX poboljšava obradivost tijesta, a proizvodima daje veći volumen, bolju strukturu bez mrvljenja te ugodan okus i produženu svježinu.

Doziranje:

1 - 3% na masu brašna.

Pakiranje:

Papirnat vreće, netto težina 25 kg.

Skladištenje:

Na suhom mjestu dalje od izvora topline i mirisa, na sobnoj temperaturi.

Rok valjanosti:

9 mjeseci

Upute za rad

RECEPTURA

PŠENIČNO BRAŠNO T-550	60%	600 g
RAŽENO BRAŠNO T-1250	40%	400 g
PANTERA KIS	1,0%	10 g
SOL	1,8%	18 g
GLUTOFIX	2,0%	20 g
KVASAC	2,5%	25 g
VODA (hladna)	cca. 65%	cca. 650 ml
TEŽINA TIJESTA		1.723 g



OPIS TEHNOLOŠKOG PROCESA

Vrijeme zamjesa:	spiralna mjesilica, 5 min. sporo + 1 min. brzo
Temperatura tijesta:	28 °C
Oblikovanje:	okruglo i duguljasto
Odmaranje u masi:	25 - 30 min.
Završna fermentacija:	45 - 60 min.
	* preporučuje se fermentacija u pedig košaricama
Vrijeme pečenja:	kruh - 28 min.
Temperatura pečenja:	240 °C padajuća na 220 °C



Neto količina
25 kg



Proizvedeno
u Hrvatskoj
Zemlja podrijetla:
Hrvatska

PEKS CENTAR d.o.o.
Trešnjevka 43
10450 Jastrebarsko
HRVATSKA
Tel. +385 1 6284 241
Fax. +385 1 6284 240
E-mail: info@peks-centar.hr
Web: www.peks-centar.hr



KUKURUZ PEKS-30

KONCENTRAT

Koncentrat za izradu kukuruznog miješanog kruha i peciva

Prednosti upotrebe:

KUKURUZ PEKS 30 upotrebljava se za proizvodnju kukuruznog miješanog kruha i peciva produžene svježine. Kruh se može peći u slobodnoj formi i u kalupima.

Prednosti kvalitete:

KUKURUZ PEKS 30 je koncentrat koji se upotrebljava za proizvodnju kukuruznog miješanog kruha i peciva, dodatkom brašna, kvasca i vode.

Doziranje:

30 % prema primjenskim uputama proizvođača.

Pakiranje:

Papirnate vreće, netto težina 25 kg.

Skladištenje:

Na suhom mjestu dalje od izvora topline i mirisa, na sobnoj temperaturi.

Rok valjanosti:

6 mjeseci

Upute za rad

RECEPTURA

KUKURUZ PEKS-30	30%	300 g
BRAŠNO T-550	70%	700 g
KVASAC	3%	30 g
VODA	cca. 60%	cca. 600 ml

TEŽINA TIJESTA 1630 g



OPIS TEHNOLOŠKOG PROCESA

Vrijeme zamjesa:	spiralna mjesilica, 3 min. sporo + 3 min. brzo
Temperatura tijesta:	26 - 28 °C
Oblikovanje:	okruglo ili duguljasto (odmaranje 10 - 15 min.)
Odmaranje u masi:	25 - 30 min.
Završna fermentacija:	45 - 50 min.

Vrijeme pečenja:	ovisi o gramaturi proizvoda
Temperatura pečenja:	230 °C



Neto količina
25 kg



ISO 9001 HACCP Cro Cert



Proizvedeno
u Hrvatskoj
Zemlja podrijetla:
Hrvatska

PEKS CENTAR d.o.o.
Trešnjevka 43
10450 Jastrebarsko
HRVATSKA
Tel. +385 1 6284 241
Fax. +385 1 6284 240
E-mail: info@peks-centar.hr
Web: www.peks-centar.hr



KUKURUZNI KONCENTRAT 50%

KONCENTRAT

Koncentrat za izradu kukuruznog miješanog kruha i peciva

Prednosti upotrebe:

Kukuruzni koncentrat 50 upotrebljava se za proizvodnju kukuruznih miješanih proizvoda bez prethodnog parenja. Tijesto se dobro obrađuje, a proizvodi su produžene svježine. Preporučuje se termički obrađen posip.

Prednosti kvalitete:

Miješani kukuruzni kruh, pecivo i drugi pekarski proizvodi prepoznatljive su žute boje, izraženog okusa i mirisa, sa komadićima termički obrađenog kukuruza.

Doziranje:

50% prema primjenskim uputama proizvođača.

Pakiranje:

Papirnate vreće, netto težina 25 kg.

Skladištenje:

Na suhom mjestu dalje od izvora topline i mirisa, na sobnoj temperaturi.

Rok valjanosti:

6 mjeseci

Upute za rad

RECEPTURA

KUKURUZNI KONC.50	50%	500 g
BRAŠNO T-850	50%	500 g
KVASAC	3%	30 g
VODA	cca. 50-55%	cca. 550 ml

TEŽINA TIJESTA 1.580 g



OPIS TEHNOLOŠKOG PROCESA

Vrijeme zamjesa:	spiralna mjesilica, 4 min. sporo + 4 min. brzo
Temperatura tijesta:	oko 26-28 °C
Odmaranje u masi:	25-30 min.
Oblikovanje:	okruglo i duguljasto
Intermedijalno odmaranje	10-15 min.
Završna fermentacija:	55-60 min.

Vrijeme pečenja:	kruh (500 g) - 28 min, pecivo (60g) - 12-15 min.
Temperatura pečenja:	230 °C padajuća na 200 °C



Neto količina
25 kg



ISO 9001 HACCP Cro Cert



Proizvedeno
u Hrvatskoj
Zemlja podrijetla:
Hrvatska

PEKS CENTAR d.o.o.
Trešnjevka 43
10450 Jastrebarsko
HRVATSKA
Tel. +385 1 6284 241
Fax. +385 1 6284 240
E-mail: info@peks-centar.hr
Web: www.peks-centar.hr



FLIPEKS

Termički obrađena kukuruzna krupica za kukuruzni i miješani kukuruzni kruh i pecivo

Prednosti upotrebe:

Direktni zamjes bez parenja. Produžena svježina i veći volumen, naglašen miris kukuruza, te hrskava korica. Može se koristiti i kao posip za dekoraciju.

Prednosti kvalitete:

Proizvodi su produžene svježine i trajnosti, imaju zlatno žutu boju, okus i miris karakterističan za miješani kukuruzni kruh te bolji volumen i teksturu sa vidljivim dijelovima kukuruza.

Sastojci:

Termički obrađena (ekstrudirana) kukuruzna krupica, bez dodataka.

Doziranje:

do 33% na masu brašna

Pakiranje:

Papirnate vreće, netto težina 25 kg.

Skladištenje:

Na suhom mjestu u zatvorenoj ambalaži dalje od izvora topline i mirisa, na sobnoj temperaturi.

Rok valjanosti:

12 mjeseci

Upute za rad

RECEPTURA

Pšen.brašno T-550	67 %	1.340 g
FLIPEKS	33 %	660 g
Kvasac	3 %	60 g
Sol	1,8 %	36 g
Poboljšivač (Pantera M)	0,5 %	10 g
Voda	cca. 52-56 %	cca. 1.040-1.120 ml

TEŽINA TIJESTA 3.146 - 3.226 g

OPIS TEHNOLOŠKOG PROCESA

Vrijeme zamjesa: spiralna mjesilica, 4 min. sporo + 6 min. brzo
Temperatura tijesta: 26 - 28 °C
Oblikovanje: okruglo i duguljasto
Odmaranje u masi: 20 - 25 min.
Završna fermentacija: 50 - 60 min. pri 36°C i 75% vlage
Vrijeme pečenja: kruh 700 g: 30 min.
pecivo 60 g: 12-15 min.

Temperatura pečenja: 230 °C

Napomena: Za posipavanje proizvoda koristiti FLIPEKS



Neto količina
25 kg



Proizvedeno
u Hrvatskoj
Zemlja podrijetla:
Hrvatska

PEKS CENTAR d.o.o.
Trešnjevka 43
10450 Jastrebarsko
HRVATSKA
Tel. +385 1 6284 241
Fax. +385 1 6284 240
E-mail: info@peks-centar.hr
Web: www.peks-centar.hr



FLIPEKS ZLATNI

KONCENTRAT

Koncentrat za proizvodnju pekarskih i slastičarskih proizvoda od kukuruza

Prednosti upotrebe:

Direktni zamjes bez parenja. Produžena svježina i veći volumen, naglašen miris kukuruza, bolja boja te hrskava korica. Može se koristiti i kao posip za dekoraciju.

Prednosti kvalitete:

Proizvodi su produžene svježine i trajnosti, imaju zlatno žutu boju, okus i miris karakterističan za miješani kukuruzni kruh te bolji volumen i teksturu sa vidljivim dijelovima kukuruza.

Doziranje:

do 33% na masu brašna

Pakiranje:

Papirnat vreće, netto težina 25 kg.

Skladištenje:

Na suhom mjestu u zatvorenoj ambalaži dalje od izvora topline i mirisa, na sobnoj temperaturi.

Rok valjanosti:

6 mjeseci

Upute za rad

RECEPTURA

Pšen.brašno T-550	67 %	1.340 g
FLIPEKS ZLATNI	33 %	660 g
Kvasac	3 %	60 g
Sol	1,8 %	36 g
Poboljšivač (Pantera M)	0,5 %	10 g
Voda	cca. 55-60 %	cca. 1.100-1.200 ml

TEŽINA TIJESTA 3.206 - 3.246 g



OPIS TEHNOLOŠKOG PROCESA

Vrijeme zamjesa:	spiralna mješilica, 4 min. sporo + 6 min. brzo
Temperatura tijesta:	26 - 28 °C
Oblikovanje:	okruglo i duguljasto
Odmaranje u masi:	20 - 25 min.
Završna fermentacija:	50 - 60 min. pri 36°C i 75% vlage
Vrijeme pečenja:	kruh 700 g: 30 min. pecivo 60 g: 12-15 min.

Temperatura pečenja: 230 °C

*Za posipavanje proizvoda koristiti FLIPEKS



Neto količina
25 kg



ISO 9001 HACCP Cro Cert



Proizvedeno
u Hrvatskoj
Zemlja podrijetla:
Hrvatska

PEKS CENTAR d.o.o.
Trešnjevka 43
10450 Jastrebarsko
HRVATSKA
Tel. +385 1 6284 241
Fax. +385 1 6284 240
E-mail: info@peks-centar.hr
Web: www.peks-centar.hr



SUNCE PEKS

KONCENTRAT

Koncentrat za proizvodnju tamnog kruha i peciva sa sjemenkama suncokreta

Prednosti upotrebe:

Brza i jednostavna priprema tijesta koje se lagano obrađuje.

Prednosti kvalitete:

Pekarski proizvodi povećane su prehrambene, biološke i zdravstvene vrijednosti. Organoleptička svojstva posebno su izražena kroz okus i miris te specijalni izgled i boju kore.

Doziranje:

20-30 % prema primjenskim uputama proizvođača.

Pakiranje:

Papirnate vreće, netto težina 25 kg.

Skladištenje:

Na suhom mjestu dalje od izvora topline i mirisa, na sobnoj temperaturi.

Rok valjanosti:

8 mjeseci

Upute za rad

RECEPTURA

SUNCE PEKS	25 %	250 g
BRAŠNO T-850	75 %	750 g
SOL	1,8 %	18 g
KVASAC	2,5 %	25 g
VODA	56-60 %	560 - 600 ml

TEŽINA TIJESTA 1603 - 1643 g



OPIS TEHNOLOŠKOG PROCESA

Vrijeme zamjesa:	spiralna mjesilica, 3 min. sporo + 5 min. brzo
Temperatura tijesta:	27 - 28 °C
Oblikovanje:	okruglo ili duguljasto
Odmaranje u masi:	cca. 30 min.
Završna fermentacija:	45 - 50 min.
Vrijeme pečenja:	ovisi o gramaturi proizvoda oko 30 min. kruh 500 g
Temperatura pečenja:	230 °C

Napomena: prije završne fermentacije komadi tijesta mogu se ukrasiti posipom (sjemenke suncokreta)



Neto količina
25 kg



Proizvedeno
u Hrvatskoj
Zemlja podrijetla:
Hrvatska

PEKS CENTAR d.o.o.
Trešnjevka 43
10450 Jastrebarsko
HRVATSKA
Tel. +385 1 6284 241
Fax. +385 1 6284 240
E-mail: info@peks-centar.hr
Web: www.peks-centar.hr



BAKA MIKS

Koncentrat za izradu tamnih rustikalnih
pekarskih proizvoda (kruh i pecivo)

KONCENTRAT

Prednosti upotrebe:

Brza i jednostavna priprema tijesta koje se lagano obrađuje.

Prednosti kvalitete:

Pekarski proizvodi dobiveni iz ovog koncentrata karakteristične su mekoće i okusa, produžene svježine i trajnosti.

Doziranje:

15 - 25%

Pakiranje:

Papirnate vreće, netto težina 25 kg.

Skladištenje:

Na suhom mjestu dalje od izvora topline i mirisa, na sobnoj temperaturi.

Rok valjanosti:

6 mjeseci

Upute za rad

RECEPTURA

		Doziranje 15%	Doziranje 25%
PŠENIČNO BRAŠNO T-550	85 %	850 g	750 g
BAKA MIKS	15-25 %	150 g	250 g
KVASAC	3 %	30 g	30 g
VODA	cca. 56 %	560 ml	560 ml

* Prema potrebi dodati poboljšivač i sol!

TEŽINA TIJESTA	1.590 g	1.590 g
----------------	---------	---------

OPIS TEHNOLOŠKOG PROCESA

Vrijeme zamjesa:
Temperatura tijesta:
Oblikovanje:
Odmaranje u masi:
Završna fermentacija:
Vrijeme pečenja:

spiralna mjesilica, 3 min. sporo + 6 min. brzo
28 °C
okruglo i duguljasto
25 - 30 min.
oko 60 min.
kruh 500 g : 30 - 35 min. za slobodne forme
u kalupima: 60 minuta

Temperatura pečenja: 240 °C



Neto količina
25 kg



Proizvedeno
u Hrvatskoj
Zemlja podrijetla:
Hrvatska

PEKS CENTAR d.o.o.
Trešnjevka 43
10450 Jastrebarsko
HRVATSKA
Tel. +385 1 6284 241
Fax. +385 1 6284 240
E-mail: info@peks-centar.hr
Web: www.peks-centar.hr



VITAPEKS 25

KONCENTRAT

Koncentrat za izradu tamnih pekarskih proizvoda sa sjemenkama (kruh i pecivo)

Prednosti upotrebe:

Brza i jednostavna priprema tijesta za tamni kruh i pecivo sa sjemenkama. Moguća ručna i strojna obrada.

Prednosti kvalitete:

Hrskava kora, vrijedne prehrambene sjemenke, posebno dojmljiv okus i aroma, dobar volumen, blago gruba zrnasta tekstura sredine.

Doziranje:

25% na masu brašna

Pakiranje:

Papirnat vreće, netto težina 25 kg.

Skladištenje:

Na suhom mjestu dalje od izvora topline i mirisa, na sobnoj temperaturi.

Rok valjanosti:

12 mjeseci

Upute za rad

RECEPTURA

VITAPEKS 25	25 %	250 g
PŠENIČNO BRAŠNO T-550/T-850	75 %	750 g
KVASAC	3 %	30 g
VODA	cca. 56 %	560 ml

TEŽINA TIJESTA 1.590 g



OPIS TEHNOLOŠKOG PROCESA

Vrijeme zamjesa: spiralna mješilica, 3 min. sporo + 6 min. brzo
Temperatura tijesta: 28 °C
Oblikovanje: okruglo i duguljasto
Odmaranje u masi: 25 - 30 min.
Završna fermentacija: oko 60 min.
Vrijeme pečenja: kruh 500 g : 30 - 35 min. za slobodne forme
u kalupima: cca 60 min.

Temperatura pečenja: 240 °C



Neto količina
25 kg



ISO 9001 HACCP Cro Cert



Proizvedeno
u Hrvatskoj
Zemlja podrijetla:
Hrvatska

PEKS CENTAR d.o.o.
Trešnjevka 43
10450 Jastrebarsko
HRVATSKA
Tel. +385 1 6284 241
Fax. +385 1 6284 240
E-mail: info@peks-centar.hr
Web: www.peks-centar.hr



ZRNO PEKS-T

KONCENTRAT

Koncentrat za pripremu tamnog kruha i peciva sa sjemenkama

Prednosti upotrebe:

Brza i jednostavna priprema tijesta za punozrnati miješani kruh i pecivo te kao osnovno tijesto za pripremu biološki vrijednih lisnatih tijesta.

Prednosti kvalitete:

Proizvodi su povećane biološke i zdravstvene vrijednosti te produžene svježine.

Doziranje:

40% prema primjenskim uputama proizvođača.

Pakiranje:

Papirnatu vreću, netto težina 25 kg.

Skladištenje:

Na suhom mjestu dalje od izvora topline i mirisa, na sobnoj temperaturi.

Rok valjanosti:

6 mjeseci

Upute za rad

RECEPTURA

BRAŠNO T-850	60%	600 g
ZRNOPEKS-T	40%	400 g
KVASAC	3%	30 g
SOL	1,8 %	18 g
VODA	cca.57%	cca. 570 ml

TEŽINA TIJESTA 1.618 g



OPIS TEHNOLOŠKOG PROCESA

Vrijeme zamjesa:	spiralna mjesilica, 3 min. sporo + 6 min. brzo
Temperatura tijesta:	28 °C
Oblikovanje:	okruglo ili duguljasto
Odmaranje u masi:	25 - 30 min.
Završna fermentacija:	oko 60 min.
Vrijeme pečenja:	ovisi o gramaturi proizvoda (28 do 35 min.) 30-35 min. kruh 500 g u slobodnoj formi 45 min. u kalupima
Temperatura pečenja:	240 °C

Napomena:

-prije završne fermentacije komadi tijesta mogu se ukrasiti posipom (ZRNO POSIP)



Neto količina
25 kg



Proizvedeno
u Hrvatskoj
Zemlja podrijetla:
Hrvatska

PEKS CENTAR d.o.o.
Trešnjevka 43
10450 Jastrebarsko
HRVATSKA
Tel. +385 1 6284 241
Fax. +385 1 6284 240
E-mail: info@peks-centar.hr
Web: www.peks-centar.hr



LAN MIX

KONCENTRAT

Koncentrat za izradu specijalnih kruhova i peciva sa sjemenkama lana

Prednosti upotrebe:

Kruh i pecivo ugodnog su okusa i mirisa, te produžene svježine. Organoleptička svojstva odgovaraju kruhovima pripremljenim postupkom produljene fermentacije. Dodane sirovine daju proizvodima veću biološku vrijednost.

Prednosti kvalitete:

Brza i jednostavna priprema tijesta.

Doziranje:

30 - 50 % prema primjenskim uputama proizvođača.

Pakiranje:

Papirnat vreće, netto težina 25 kg.

Skladištenje:

Na suhom mjestu dalje od izvora topline i mirisa, na sobnoj temperaturi.

Rok valjanosti:

6 mjeseci

Upute za rad

RECEPTURA

LAN MIX	30%	300 g
BRAŠNO T-550	70%	700 g
KVASAC	3%	30 g
SOL	0,4%	4 g
VODA	60%	600 ml

LAN MIX	50%	500 g
BRAŠNO T-550	50%	500 g
KVASAC	3%	30 g
SOL	ne	
VODA	60%	600 ml

TEŽINA TIJESTA 1.634 g

TEŽINA TIJESTA 1.630 g



OPIS TEHNOLOŠKOG PROCESA

Vrijeme zamjesa:
Temperatura tijesta:
Oblikovanje:
Odmaranje u masi:
Završna fermentacija:
Vrijeme pečenja:

spiralna mjesilica, 4 min. sporo + 5 min. brzo
26 - 28 °C
okruglo i duguljasto
30 min.
oko 60 min.
ovisi o gramaturi proizvoda
- 30 min za kruh 650 g
250 °C >> 220 °C (padajuća)

Temperatura pečenja:

Napomena:

- kruh se može raditi u slobodnoj formi i u kalupima
- prije pečenja kruh se može posipati raženim brašnom
- ako se kruh peče u kalupima fermentacija se produžuje za oko 10 minuta, a vrijeme pečenja za 3 - 5 min



Neto količina
25 kg



ISO 9001 HACCP Cro Cert



Proizvedeno
u Hrvatskoj
Zemlja podrijetla:
Hrvatska

PEKS CENTAR d.o.o.
Trešnjevka 43
10450 Jastrebarsko
HRVATSKA
Tel. +385 1 6284 241
Fax. +385 1 6284 240
E-mail: info@peks-centar.hr
Web: www.peks-centar.hr



ALPEKS 40

KONCENTRAT

Koncentrat za izradu miješanog pšenično-raženog kruha i peciva

*U ponudi imamo i ALPEKS, gotova smjesa 100% za izradu miješanog pšenično-raženog kruha i peciva

Prednosti upotrebe:

ALPEKS 40 služi za brzu i jednostavnu pripremu tijesta za miješani pšenično-raženi kruh i pecivo. Tijesto se lako obrađuje ručno i strojno.

Prednosti kvalitete:

Proizvodi imaju ugodan kiselkasti okus i miris te povećani volumen.

Doziranje:

40% prema primjenskim uputama proizvođača.

Pakiranje:

Papirnat vreće, netto težina 25 kg.

Skladištenje:

Na suhom mjestu u zatvorenoj ambalaži dalje od izvora topline i mirisa, na sobnoj temperaturi.

Rok valjanosti:

6 mjeseci

Upute za rad

RECEPTURA

	ZA KRUH	ZA PECIVO
ALPEKS 40	40 %	40 %
PŠENIČNO BRAŠNO T-850	60 %	60 %
KVASAC	2,5 %	4 %
SOL	1,8 %	1,8 %
VODA	cca. 57-62 %	cca. 57-62 %
TEŽINA TIJESTA	1.613 - 1.678 g	

OPIS TEHNOLOŠKOG PROCESA



Vrijeme zamjesa:

miješanje spiralnom mjesilicom:

Temperatura tijesta:

4 min. sporo + 6 min.brzo

Odmaranje u masi:

oko 28 °C

Dijeljenje i oblikovanje:

30 min.

Završna fermentacija:

okruglo i duguljasto

Vrijeme pečenja:

50-60 min (preporuča se fermentacija u košaricama)

Temperatura pečenja:

(ovisi o težini proizvoda) 28-35 minuta
240°C padajuća na 220°C



Neto količina
25 kg

Napomena: Za postizanje boljeg volumena proizvoda preporuča se dodati 1 % GLUTOFIXA.



Proizvedeno
u Hrvatskoj
Zemlja podrijetla:
Hrvatska

PEKS CENTAR d.o.o.
Trešnjevka 43
10450 Jastrebarsko
HRVATSKA
Tel. +385 1 6284 241
Fax. +385 1 6284 240
E-mail: info@peks-centar.hr
Web: www.peks-centar.hr



BUČIN KONCENTRAT 50%

KONCENTRAT

Koncentrat za pripremu punozrnatog tamnog kruha i peciva sa sjemenkama bundeve

Prednosti upotrebe:

Brza i jednostavna priprema tijesta koje se lagano obrađuje.

Prednosti kvalitete:

Proizvodi su povećane biološke i zdravstvene vrijednosti te produljene svježine.

Doziranje:

50% prema primjenskim uputama proizvođača.

Pakiranje:

Papirnatu vreću, netto težina 15 kg.

Skladištenje:

Na suhom mjestu dalje od izvora topline i mirisa, na sobnoj temperaturi.

Rok valjanosti:

6 mjeseci

Upute za rad

RECEPTURA

BUČIN KONCENTRAT	50%	500 g
BRAŠNO T-850	50%	500 g
KVASAC	3%	30 g
VODA	cca. 70%	cca. 600 ml

TEŽINA TIJESTA 1630 g



OPIS TEHNOLOŠKOG PROCESA

Vrijeme zamjesa: 2 min. sporo
Temperatura tijesta: 27 - 28 °C
Oblikovanje: okruglo
Odmaranje u masi: cca. 30 min.
Završna fermentacija: oko 60 min.
Vrijeme pečenja: ovisi o gramaturi proizvoda
35 min. kruh 500 g

Temperatura pečenja: 240 °C >> 200 °C (padajuća)

Napomena:
-prije završne fermentacije komadi tijesta mogu se ukrasiti posipom (sjemenke bundeve)



Neto količina
15 kg



ISO 9001 HACCP Cro Cert



Proizvedeno
u Hrvatskoj
Zemlja podrijetla:
Hrvatska

PEKS CENTAR d.o.o.
Trešnjevka 43
10450 Jastrebarsko
HRVATSKA
Tel. +385 1 6284 241
Fax. +385 1 6284 240
E-mail: info@peks-centar.hr
Web: www.peks-centar.hr



BERLINA PEKS 50

KONCENTRAT

Koncentrat za izradu krafni i finih pekarskih proizvoda

Prednosti upotrebe:

Brza i jednostavna priprema tijesta. Tijesto je suho, vunasto i lagano se obrađuje. Pruža optimalnu sigurnost u pogonu neovisno o vođenju tijesta te ima visoku stabilnost i toleranciju u fermentaciji. Sadrži jaja i masnoću te se može primjeniti i na druge slastice od kvasnog tijesta.

Prednosti kvalitete:

Krafne su stalnog obujma, imaju izražen karakterističan izgled i boju sredine, prepoznatljiv zaokružen okus i miris. Nježne su u zamjesu (ne upijaju masnoću) imaju prozračnu i meku sredinu, dobru stabilnost u prženju pri čemu nastane stabilan i širok bijeli prsten, imaju dugu svježinu konzumiranja.

Doziranje:

50% prema primjenskim uputama proizvođača.

Pakiranje:

Papirnate vreće, netto težina 15 kg.

Skladištenje:

Na suhom mjestu u zatvorenoj ambalaži dalje od izvora topline i mirisa, na sobnoj temperaturi.

Rok valjanosti:

6 mjeseci

Upute za rad

RECEPTURA

BERLINA PEKS 50	50%	500 g
BRAŠNO T-550	50%	500 g
KVASAC	6%	60 g
VODA	cca. 40%	cca. 400 ml

TEŽINA TIJESTA 1.460 g

OPIS TEHNOLOŠKOG PROCESA

Vrijeme zamjesa: spiralna mjesilica, 3 min. sporo + 8 min. brzo
Temperatura tijesta: 26-27 °C
Struktura tijesta: srednje tvrdo rahlo tijesto

Odmaranje u masi: cca. 10 min.
Intermedijarna fermentacija: 15 min.
Oblikovanje: podjela i oblikovanje u okruglice

Završna fermentacija: 45-50 min. + 10-15 min. na zraku (propuh)

Vrijeme prženja: 5 min. (2 min. + 2 min. + 1 min.)
Temperatura prženja: 170 - 180 °C



Neto količina
15 kg



ISO 9001 HACCP Cro Cert



Proizvedeno
u Hrvatskoj
Zemlja podrijetla:
Hrvatska

PEKS CENTAR d.o.o.
Trešnjevka 43
10450 Jastrebarsko
HRVATSKA
Tel. +385 1 6284 241
Fax. +385 1 6284 240
E-mail: info@peks-centar.hr
Web: www.peks-centar.hr



KUKURUZ PEKS

GOTOVA SMJESA

Gotova namjenska mješavina za izradu miješanog kukuruznog kruha i peciva

Prednosti upotrebe:

Kukuruzna smjesa upotrebljava se za proizvodnju kukuruznih miješanih proizvoda bez prethodnog parenja. Tijesto se dobro obrađuje, a proizvodi su produžene svježine. Preporučuje se termički obrađen posip.

Prednosti kvalitete:

Miješani kukuruzni kruh, pecivo i drugi pekarski proizvodi prepoznatljive su žute boje, izraženog okusa i mirisa, što su prednosti koje će primamiti kupca.

Doziranje:

100% prema primjenskim uputama proizvođača.

Pakiranje:

Papirnate vreće, netto težina 25 kg.

Skladištenje:

Na suhom mjestu dalje od izvora topline i mirisa, na sobnoj temperaturi.

Rok valjanosti:

6 mjeseci

Upute za rad

RECEPTURA

KUKURUZNI PEKS	100%	1000 g
KVASAC	3%	30 g
VODA	cca.58%	cca. 580 ml
TEŽINA TIJESTA		1.610 g



OPIS TEHNOLOŠKOG PROCESA

Vrijeme zamjesa:
Temperatura tijesta:
Oblikovanje:
Odmaranje u masi:
Završna fermentacija:

spiralna mjesilica, 3 min. sporo + 4 min. brzo
oko 28 °C
okruglo i duguljasto
25-30 min.
45-50 min.

Vrijeme pečenja:
Temperatura pečenja:

kruh (500 g) - 28 min, pecivo (60g) - 12-15 min.
230-240 °C



Neto količina
25 kg



Proizvedeno
u Hrvatskoj
Zemlja podrijetla:
Hrvatska

PEKS CENTAR d.o.o.
Trešnjevka 43
10450 Jastrebarsko
HRVATSKA
Tel. +385 1 6284 241
Fax. +385 1 6284 240
E-mail: info@peks-centar.hr
Web: www.peks-centar.hr



KUKURUZ PEKS-100

GOTOVA SMJESA

Gotova mješavina za izradu kukuruznog miješanog kruha produljene svježine

Prednosti upotrebe:

Kukuruzna smjesa upotrebljava se za proizvodnju kukuruznog miješanog kruha i peciva produžene svježine. Kruh se može peći u slobodnoj formi i u kalupima.

Prednosti kvalitete:

Brza i jednostavna priprema tijesta direktnim postupkom bez prethodnog parenja. Proizvodi su karakteristične boje, okusa i mirisa, te produžene svježine.

Doziranje:

100 % prema primjenskim uputama proizvođača.

Pakiranje:

Papirnate vreće, netto težina 25 kg.

Skladištenje:

Na suhom mjestu dalje od izvora topline i mirisa, na sobnoj temperaturi.

Rok valjanosti:

6 mjeseci

Upute za rad

RECEPTURA

KUKURUZ PEKS-100	100%	1.000 g
KVASAC	3%	30 g
VODA	cca. 58%	cca. 580 ml

TEŽINA TIJESTA 1.610 g



OPIS TEHNOLOŠKOG PROCESA

Vrijeme zamjesa:
Temperatura tijesta:
Oblikovanje:
Odmaranje u masi:
Završna fermentacija:

spiralna mjesilica, 3 min. sporo + 3 min. brzo
26 - 28 °C
okruglo ili duguljasto (odmaranje 10-15 min.)
25-30 min.
45-50 min.

Vrijeme pečenja:
Temperatura pečenja:

ovisi o gramaturi proizvoda,
230 °C



Neto količina
25 kg



Proizvedeno
u Hrvatskoj
Zemlja podrijetla:
Hrvatska

PEKS CENTAR d.o.o.
Trešnjevka 43
10450 Jastrebarsko
HRVATSKA
Tel. +385 1 6284 241
Fax. +385 1 6284 240
E-mail: info@peks-centar.hr
Web: www.peks-centar.hr



KUKURUZNA SMJESA SA SJEMENKAMA

GOTOVA SMJESA

Gotova namjenska mješavina za izradu kukuruznog kruha sa sjemenkama

Prednosti upotrebe:

Kukuruzna smjesa sa sjemenkama daje miješani pšenično-kukuruzni kruh ukusnog okusa i mirisa kojem svojstvenu notu daju sjemenke.

Prednosti kvalitete:

Pekarski proizvodi imaju rahlu sredinu s vidljivim dijelovima sjemenki. Dodatkom margarina za laminiranje iz ove smjese možemo raditi i lisnata tijesta.

Doziranje:

100% prema primjenskim uputama proizvođača.

Pakiranje:

Papirnatu vreću, netto težina 25 kg.

Skladištenje:

Na suhom mjestu dalje od izvora topline i mirisa, na sobnoj temperaturi.

Rok valjanosti:

6 mjeseci

Upute za rad

RECEPTURA

KUKURUZNA SMJESA SA SJEMENKAMA	100%	1.000 g
KVASAC	3%	30 g
VODA	cca. 58%	cca. 580 ml

TEŽINA TIJESTA 1.610 g



OPIS TEHNOLOŠKOG PROCESA

Vrijeme zamjesa:
Temperatura tijesta:
Oblikovanje:
Odmaranje u masi:
Završna fermentacija:

spiralna mjesilica, 3 min. sporo + 6 min. brzo
26 - 28 °C
okruglo i duguljasto (odmaranje 10-15 min.)
25-30 min.
45-50 min.

Vrijeme pečenja:
Temperatura pečenja:

ovisi o gramaturi proizvoda,
230 °C



Neto količina
25 kg



Proizvedeno
u Hrvatskoj
Zemlja podrijetla:
Hrvatska

PEKS CENTAR d.o.o.
Trešnjevka 43
10450 Jastrebarsko
HRVATSKA
Tel. +385 1 6284 241
Fax. +385 1 6284 240
E-mail: info@peks-centar.hr
Web: www.peks-centar.hr



VITAL-PEK

Mješavina više vrsta brašna, biološki vrijednih sjemenki suncokreta, sezama, lana, zobnih pahuljica, kukuruznog griza, soli i poboljšivača

GOTOVA SMJESA

Prednosti upotrebe:

Brza i jednostavna priprema tijesta za rustikalni kruh i pecivo te kao osnovno tijesto za pripremu biološki vrijednih pekarskih proizvoda.

Prednosti kvalitete:

Proizvodi su povećane biološke i zdravstvene vrijednosti te produžene svježine.

Doziranje:

100% prema primjenskim uputama proizvođača.

Pakiranje:

Papirnat vreće, netto težina 25 kg.

Skladištenje:

Na suhom mjestu dalje od izvora topline i mirisa, na sobnoj temperaturi.

Rok valjanosti:

8 mjeseci

Upute za rad

RECEPTURA

VITAL PEK	100%	1000 g
KVASAC	3%	30 g
VODA	cca.58%	cca. 580 ml

TEŽINA TIJESTA 1.610 g



OPIS TEHNOLOŠKOG PROCESA

Vrijeme zamjesa:	spiralna mjesilica, 4 min. sporo + 6 min. brzo
Temperatura tijesta:	28 °C
Oblikovanje:	okruglo ili duguljasto
Odmaranje u masi:	25 - 30 min.
Završna fermentacija:	oko 60 min.
Vrijeme pečenja:	ovisi o gramaturi proizvoda 30 - 35 min. kruh 500 g u slobodnoj formi 60 min. u kalupima
Temperatura pečenja:	230 °C >> 210 °C

Napomena:
-prije završne fermentacije komadi tijesta mogu se ukrasiti posipom (ZRNO POSIP)



Neto količina
25 kg



Proizvedeno
u Hrvatskoj
Zemlja podrijetla:
Hrvatska

PEKS CENTAR d.o.o.
Trešnjevka 43
10450 Jastrebarsko
HRVATSKA
Tel. +385 1 6284 241
Fax. +385 1 6284 240
E-mail: info@peks-centar.hr
Web: www.peks-centar.hr



ROGEN MIX

Gotova namjenska mješavina za izradu tamnog, miješanog, pšenično-raženog kruha i peciva

GOTOVA SMJESA

Prednosti upotrebe:

ROGEN MIX služi za brzu i jednostavnu pripremu tijesta za kruh i pecivo. Tijesto se lagano obrađuje ručno i strojno.

Prednosti kvalitete:

Kruh i pecivo povećane su prehrambene, biološke i zdravstvene vrijednosti. Organoleptička svojstva posebno su izražena kroz okus i miris te specijalni izgled i boju kore.

Doziranje:

100% prema primjenskim uputama proizvođača.

Pakiranje:

Papirnate vreće, netto težina 25 kg.

Skladištenje:

Na suhom mjestu dalje od izvora topline i mirisa, na sobnoj temperaturi.

Rok valjanosti:

6 mjeseci

Upute za rad

RECEPTURA

ROGEN MIX	100%	1000 g
KVASAC	3%	30 g
VODA	cca.60%	cca. 600 ml

TEŽINA TIJESTA	1.630 g
----------------	---------



OPIS TEHNOLOŠKOG PROCESA

Vrijeme zamjesa:	spiralna mjesilica, 4 min. sporo + 4 min. brzo
Temperatura tijesta:	27 - 28 °C
Oblikovanje:	okruglo
Odmaranje u masi:	30 min.
Završna fermentacija:	45-50 min.

Vrijeme pečenja:	ovisi o gramaturi proizvoda (28-35 min)
Temperatura pečenja:	240-250 °C



Neto količina
25 kg



Proizvedeno
u Hrvatskoj
Zemlja podrijetla:
Hrvatska

PEKS CENTAR d.o.o.
Trešnjevka 43
10450 Jastrebarsko
HRVATSKA
Tel. +385 1 6284 241
Fax. +385 1 6284 240
E-mail: info@peks-centar.hr
Web: www.peks-centar.hr



KROASAN MIX

GOTOVA SMJESA

Gotova mješavina za pripremu proizvoda od lisnatog tijesta (lisnato, kroasani)

Prednosti upotrebe:

Brza i jednostavna priprema tijesta koje se lagano obrađuje.

Prednosti kvalitete:

Gotovi proizvodi su jednolike kvalitete i povećane prehrambene vrijednosti
Mogućnosti nadijevanja raznim nadjevima i filama.

Doziranje:

100% prema primjenskim uputama proizvođača.

Pakiranje:

Papirnatu vreću, netto težina 25 kg.

Skladištenje:

Na suhom mjestu dalje od izvora topline i mirisa, na sobnoj temperaturi.

Rok valjanosti:

6 mjeseci

Upute za rad

RECEPTURA

RECEPTURA 1- LISNATO

KROASAN MIX	100%	1000 g
VODA (hladna)	cca. 46%	cca. 460 ml
ULJE	1%	10 g

RECEPTURA 2 - KROASANI

KROASAN MIX	100%	1000 g
VODA (hladna)	cca. 46%	cca. 460 ml
KVASAC	5%	50 g
MARGARIN	2%	20 g

TEŽINA NADJEVA 1.470 g

TEŽINA NADJEVA 1.530 g



OPIS TEHNOLOŠKOG PROCESA

Vrijeme zamjesa:
Temperatura tijesta:
Oblikovanje:
Odmaranje u masi:
Ulaganje margarina:
* Presavijanje (laminiranje)

Oblikovanje:

Završna fermentacija:

Vrijeme pečenja:

Temperatura pečenja:

*Za Kroasane: zadnje laminiranje treba biti debljine 3-4 mm,
a tijesto se reže u trokute širine 10cm i visine 20 cm.

spiralna mjesilica, 3 min. sporo + 4 min. brzo
oko 24 °C
okruglo
20 min.
25% na masu tijesta za laminiranje
3 x 3 uz hlađenje 10 min. u rashladnoj komori
ili u hladnjaku (iza svakog laminiranja)
mogućnost nadjeva (marmelada, čokolada,
višnja žele, mak, orah i dr.)
40 - 50 minuta
16 - 18 min. za proizvode mase 100 g
220 °C



Neto količina
25 kg



Proizvedeno
u Hrvatskoj
Zemlja podrijetla:
Hrvatska

PEKS CENTAR d.o.o.
Trešnjevka 43
10450 Jastrebarsko
HRVATSKA
Tel. +385 1 6284 241
Fax. +385 1 6284 240
E-mail: info@peks-centar.hr
Web: www.peks-centar.hr



PEKS KRAFNE

GOTOVA SMJESA

Gotova mješavina za izradu krafni s jajima

Prednosti upotrebe:

Brza i jednostavna priprema tijesta koje se lagano obrađuje.

Prednosti kvalitete:

Gotovi proizvodi (krafne) su jednolike kvalitete i posebno izraženih svojstava, karakterističnog izgleda, boje sredine te prepoznatljivog okusa i mirisa.

Doziranje:

100% prema primjenskim uputama proizvođača.

Pakiranje:

Papirnat vreće, netto težina 25 kg.

Skladištenje:

Na suhom mjestu dalje od izvora topline i mirisa, na sobnoj temperaturi.

Rok valjanosti:

10 mjeseci

Upute za rad

RECEPTURA

PEKS KRAFNE	100%	1000 g	PEKS KRAFNE	60%	600g
KVASAC	5-6%	50-60 g	BRAŠNO T-550	40%	400g
AROMA RUM	po želji		PANTERA(na brašno)	0,4%	1,6g
VODA	35-40%	350-400 ml	SOL (na brašno)	1,8%	7,2g
			KVASAC	5%	50g
			AROMA RUM	3g/1kg	3g
			ULJE BILJNO	4%	40ml
			VODA	48%	480ml
TEŽINA TIJESTA	1.400-1.460 g		TEŽINA TIJESTA	1.582 g	



OPIS TEHNOLOŠKOG PROCESA

Vrijeme zamjesa:
Temperatura tijesta:
Struktura tijesta:

spiralna mjesilica, 3 min. sporo + 7 min. brzo
28 °C
srednje tvrdo rahlo tijesto

Odmaranje u masi:
Oblikovanje:

5 - 10 min
podjela i oblikovanje u okruglice

Završna fermentacija:

45 - 50 min. + 5 - 10 min. na zraku

Vrijeme prženja:
Temperatura prženja:

3 min. + 3 min. + 1 min.
180 - 200 °C



Neto količina
25 kg



Proizvedeno
u Hrvatskoj
Zemlja podrijetla:
Hrvatska

PEKS CENTAR d.o.o.
Trešnjevka 43
10450 Jastrebarsko
HRVATSKA
Tel. +385 1 6284 241
Fax. +385 1 6284 240
E-mail: info@peks-centar.hr
Web: www.peks-centar.hr



MUFFIN ZLATNI, ČOKO

GOTOVA SMJESA

Specijalna smjesa za izradu tradicionalnih američkih kolača "muffina" sa okusom vanilije ili čokolade, te drugih vrsta masnih biskvita

Prednosti upotrebe:

Muffin Zlatni i Muffin Čoko upotrebljavaju se za izradu američkih kolača "muffin" sa okusom vanilije (Zlatni) ili čokolade (Čoko) te sličnih masnih biskvita.

Prednosti kvalitete:

Gotovi proizvodi lijepog su izgleda i karakteristične boje, dobrog volumena, ugodnog okusa i mirisa, te produžene svježine.

Doziranje:

Prema primjenskim uputama proizvođača.

Pakiranje:

Papirnate vreće, netto težina 10 kg.

Skladištenje:

Na suhom mjestu dalje od izvora topline i neugodnih mirisa na temperaturi do 20 °C

Rok valjanosti:

6 mjeseci uz pravilne uvjete skladištenja

Upute za rad

RECEPTURA

ZLATNI MUFFIN (za 36 kom.)		ČOKO MUFFIN (za 36 kom.)	
MUFFIN ZLATNI	800 g	MUFFIN ČOKO	800 g
PŠ.BRAŠNO T-550	400 g	PŠ.BRAŠNO T-550	400 g
BILJNO ULJE	500 ml	BILJNO ULJE	500 ml
VODA	500 ml	VODA	500 ml
UKUPNO:	2.200 g	UKUPNO:	2.200 g



OPIS TEHNOLOŠKOG PROCESA

Miješanje:

sve sastojke izmiješati 3-5 minuta u planetarnoj mjesilici srednjom brzinom u masu staviti prema želji 10-15% groždica, čokolade, oraha, voća ili slično, te promiješati masu puniti do 2/3 visine

Fila:

Papirni kalupi:

Temperatura pečenja:

Vrijeme pečenja:

190 °C

25-30 minuta



Neto količina
10 kg



Proizvedeno
u Hrvatskoj
Zemlja podrijetla:
Hrvatska

PEKS CENTAR d.o.o.
Trešnjevka 43
10450 Jastrebarsko
HRVATSKA
Tel. +385 1 6284 241
Fax. +385 1 6284 240
E-mail: info@peks-centar.hr
Web: www.peks-centar.hr



MAK NADJEV PEKS

NADJEV

Gotova mješavina za pripremu nadjeva za slastice sa makom

Prednosti upotrebe:

Dobre mazive mogućnosti nadjeva, siguran i racionalan rad optimalna sposobnost dresiranja, dobro vezivanje s tijestom.

Prednosti kvalitete:

MAK NADJEV PEKS daje nadjevu dugotrajnu svježinu, karakterističan okus kolača po maku.

Doziranje:

Prema potrebi i zahtjevima receptura.

Pakiranje:

Papirnat vreće, netto težina 10 kg.

Skladištenje:

Na suhom mjestu dalje od izvora topline i mirisa, na temperaturi do 20 °C.

Rok valjanosti:

6 mjeseci uz pravilne uvjete skladištenja

Upute za rad

RECEPTURA

RECEPTURA za klasične makovnjače i slične proizvode

MAK NADJEV PEKS	100%	1000 g	MAK NADJEV PEKS	100%	1000 g
VODA (oko 30°C)	60%	600 ml	MRVICE (slatke)	10%	100 g
			JAJA	30%	300 g
			VODA (OKO 30°C)	cca. 30%	cca. 300 ml

TEŽINA NADJEVA	1.600 g	TEŽINA NADJEVA	1.700 g
----------------	---------	----------------	---------

* Mogućnost dodatka KRUŠNIH MRVICA do 20%



OPIS TEHNOLOŠKOG PROCESA

Vrijeme zamjesa:
Bubrenje:

1 do 2 minute do postizanja glatkoće
ostaviti da bubri oko 10 minuta

Nakon toga primjeniti kao nadjev u slastice i kolače.

Neto količina
10 kg



Proizvedeno
u Hrvatskoj
Zemlja podrijetla:
Hrvatska

PEKS CENTAR d.o.o.
Trešnjevka 43
10450 Jastrebarsko
HRVATSKA
Tel. +385 1 6284 241
Fax. +385 1 6284 240
E-mail: info@peks-centar.hr
Web: www.peks-centar.hr



ORAH NADJEV PEKS

NADJEV

Gotova mješavina za pripremu nadjeva za slastice sa orahom

Prednosti upotrebe:

Dobre mazive mogućnosti nadjeva, siguran i racionalan rad optimalna sposobnost dresiranja, dobro vezivanje s tijestom.

Prednosti kvalitete:

ORAH NADJEV PEKS daje nadjevu dugotrajnu svježinu, karakterističan okus kolača po orahu.

Doziranje:

Prema potrebi i zahtjevima receptura.

Pakiranje:

Papirnate vreće, netto težina 10 kg.

Skladištenje:

Na suhom mjestu dalje od izvora topline i mirisa, na temperaturi do 20 °C.

Rok valjanosti:

6 mjeseci uz pravilne uvjete skladištenja

Upute za rad

RECEPTURA

RECEPTURA za klasične orehnjače i slične proizvode

ORAH NADJEV PEKS	100%	1000 g
KRUŠNE MRVICE	10%	100 ml
VODA (oko 30°C)	cca. 40%	400 ml

ORAH NADJEV PEKS	100%	1000 g
MRVICE (slatke)	15%	150 g
JAJA	15%	150 g
VODA (OKO 30°C)	cca. 45%	cca. 450 ml

TEŽINA NADJEVA 1.500 g

TEŽINA NADJEVA 1.750 g

* Mogućnost dodatka KRUŠNIH MRVICA do 20%



OPIS TEHNOLOŠKOG PROCESA

Vrijeme zamjesa:
Bubrenje:

2 minute do postizanja glatkoće
ostaviti da bubri oko 30 minuta

Nakon toga primjeniti kao nadjev u slastice i kolače.

Neto količina
10 kg



Proizvedeno
u Hrvatskoj
Zemlja podrijetla:
Hrvatska

PEKS CENTAR d.o.o.
Trešnjevka 43
10450 Jastrebarsko
HRVATSKA
Tel. +385 1 6284 241
Fax. +385 1 6284 240
E-mail: info@peks-centar.hr
Web: www.peks-centar.hr



DEKORATIVNI ŠEĆER PEKS

Dekoratívni šećer u prahu za površinsku dekoraciju svih vrsta pekarskih i slastičarskih proizvoda. Moguća primjena na hladan i topao proizvod

POSIP

Prednosti upotrebe:

DEKORATIVNI ŠEĆER PEKS se koristi za površinsku dekoraciju slastica i kolača posipavanjem po proizvodu. Ne topi se kod primjene na hladan ili topao proizvod.

Prednosti kvalitete:

Koristi se u praškastom obliku, u sipkom je stanju i ne zgrudnjava se. Ima laganu aromu po vaniliji.

Doziranje:

Prema potrebi i zahtjevima receptura.

Pakiranje:

Papirnaté vreće, netto težina 10 kg.

Skladištenje:

Na suhom mjestu dalje od izvora topline i mirisa, na temperaturi do 20 °C.

Rok valjanosti:

6 mjeseci uz pravilne uvjete skladištenja

Upute za rad

RECEPTURA

Doziranje je prema potrebi, tj. prema zahtjevima receptura.



OPIS TEHNOLOŠKOG PROCESA

DEKORATIVNI ŠEĆER PEKS koristi se za površinsku dekoraciju slastica i kolača posipavanjem po proizvodu. Ne topi se kod primjene na hladan ili topao proizvod.

Neto količina
10 kg



Proizvedeno
u Hrvatskoj
Zemlja podrijetla:
Hrvatska

PEKS CENTAR d.o.o.
Trešnjevka 43
10450 Jastrebarsko
HRVATSKA
Tel. +385 1 6284 241
Fax. +385 1 6284 240
E-mail: info@peks-centar.hr
Web: www.peks-centar.hr



ŠEĆER U PRAHU PEKS

Šećer u prahu za površinsku dekoraciju proizvoda te za pripremu krema pri izradi kolača i slastica

POSIP

Prednosti upotrebe:

ŠEĆER U PRAHU PEKS se koristi za površinsku dekoraciju slastica i kolača posipavanjem po proizvodu te za izradu krema za kolače umiješavanjem.

Prednosti kvalitete:

Koristi se u praškastom obliku, u sipkom je stanju i ne zgrudnjava se.

Sastojci:

Šećer u prahu, sredstvo protiv zgrudnjavanja.

Doziranje:

Prema potrebi i zahtjevima receptura.

Pakiranje:

Papirnate vreće, netto težina 10 kg.

Skladištenje:

Na suhom mjestu dalje od izvora topline i mirisa, na temperaturi do 20 °C.

Rok valjanosti:

6 mjeseci uz pravilne uvjete skladištenja

Upute za rad

RECEPTURA

Doziranje je prema potrebi.



OPIS TEHNOLOŠKOG PROCESA

ŠEĆER U PRAHU PEKS koristi se za površinsku dekoraciju slastica i kolača posipavanjem po proizvodu te za izradu krema za kolače umiješavanjem.

Doziranje je prema potrebi, tj. prema zahtjevima receptura.

Neto količina
10 kg



Proizvedeno
u Hrvatskoj
Zemlja podrijetla:
Hrvatska

PEKS CENTAR d.o.o.
Trešnjevka 43
10450 Jastrebarsko
HRVATSKA
Tel. +385 1 6284 241
Fax. +385 1 6284 240
E-mail: info@peks-centar.hr
Web: www.peks-centar.hr



ZRNO POSIP

Mješavina za posipavanje pekarskih proizvoda te za izradu pekarskih proizvoda sa sjemenkama

POSIP

Prednosti upotrebe:

ZRNO POSIP se koristi za površinsku dekoraciju svih vrsta pekarskih proizvoda (kruh i pecivo, proizvodi iz lisnatog i kvasnog lisnatog tijesta) te za izradu pekarskih proizvoda sa sjemenkama.

Prednosti kvalitete:

Dekorirani proizvodi imaju privlačan izgled, poboljšanu aromu i okus te poboljšana nutricionistička svojstva.

Sastojci:

zobene pahuljice, sjemenke lana, sjemenke **sezama**, sjemenke suncokreta

Doziranje:

Prema potrebi.

Pakiranje:

Papirnat vreće, netto težina 10 kg.

Skladištenje:

Na suhom mjestu dalje od izvora topline i mirisa, na sobnoj temperaturi.

Rok valjanosti:

6 mjeseci

Upute za rad

RECEPTURA

Doziranje je prema potrebi.



OPIS TEHNOLOŠKOG PROCESA

ZRNO POSIP se koristi za ukrašavanje pekarskih proizvoda prema vlastitim željama.

ZRNO POSIP se koristi u pripremljenom obliku posipavanjem po tijestu ili utiskivanjem na prethodno navlaženo tijesto (navlažimo ga umakanjem u posudu s vodom ili na vlažnu krpu, prskanjem ili premazivanjem kistom).

Dekorirani proizvodi imaju privlačan izgled te poboljšana nutricionistička svojstva.

Može se koristiti i za pekarske proizvode sa sjemenkama gdje ZRNO POSIP dodajemo u zamjes.

Neto količina
10 kg



Proizvedeno
u Hrvatskoj
Zemlja podrijetla:
Hrvatska

PEKS CENTAR d.o.o.
Trešnjevka 43
10450 Jastrebarsko
HRVATSKA
Tel. +385 1 6284 241
Fax. +385 1 6284 240
E-mail: info@peks-centar.hr
Web: www.peks-centar.hr



SITNI INVENTAR



Proizvedeno
u Hrvatskoj
Zemlja podrijetla:
Hrvatska

PEKS CENTAR d.o.o.
Trešnjevka 43
10450 Jastrebarsko
HRVATSKA
Tel. +385 1 6284 241
Fax. +385 1 6284 240
E-mail: info@peks-centar.hr
Web: www.peks-centar.hr



OSTALO

Osim navedenog možemo ponuditi i sljedeće

Kvasac:

PEKARSKI SVJEŽI KVASAC

Poboljšivači:

PRAŠAK ZA PECIVO - Prašak za pecivo, kekse i biskvitne kolače

PRŽENI SLAD - Na bazi slada za poboljšanje boje, okusa i arome raženih proizvoda

PANTERA K - Poboljšivač za kroasane te ostala lisnata tijesta

Gotove smjese:

ALPEKS - smjesa za miješani pšenično-raženi kruh i pecivo ugodnog kiselkastog okusa.

DIA PEKS - dijetna mješavina za tamne kruhove sa visokim udjelom graham brašna.

Posipi:

VANILIN ŠEĆER PEKS - šećer u prahu sa okusom vanilije za aromatiziranje i dekoraciju slastica

Punila:

NADJEV VIŠNJA

NADJEV JABUKA

VANILIJA KREMA

PIZZA UMAK (KETCHUP)

ČOKOLADE ZA PUNJENJE I PEČENJE

DŽEM MIJEŠANI I MARELICA

Margarini:

MARGARIN LT - za laminiranje lisnatih tijesta

MARGARIN BV - za dodavanje u zamjes

Ostalo:

SVJEŽI SIR

SIR ZA PIZZU

PRŽENI LUK

RAŽENO BRAŠNO

BUREK BRAŠNO

Sitni inventar:

Kod nas možete pronaći kompetan sitni inventar za pekaru, kao npr.:

RUKAVICE, LOPATE, ČETKE, NOŽIČI, ŠPAHTLE, ŽLICE, RZUKAVICE ČISTA RUKA, ROLERI ZA TIJESTO, KALUPI ZA TIJESTO, PLEHOVI, KOŠARICE ZA FERMENTACIJU, MENZURE, DOZIR VREĆICE, KALUPI I PODLOŠCI ZA MUFFINE, TAVE I REZAČI ZA BUREK, PAPIR ZA PEČENJE, PUNILICE ZA KRAFNE, KUTIJE ZA KOLAČE, ITD.

SVE ZA PEKARSTVO I SLASTIČARSTVO

PEKS CENTAR d.o.o.

www.peks-centar.hr



Proizvedeno
u Hrvatskoj
Zemlja podrijetla:
Hrvatska



PEKS CENTAR d.o.o.
Trešnjevka 43
10450 Jastrebarsko
HRVATSKA
Tel. +385 1 6284 241
Fax. +385 1 6284 240
E-mail: info@peks-centar.hr
Web: www.peks-centar.hr

