



Смесь сухая «Комплекс-2»
для бисквита классического (концентрат)

Применение: рекомендуется для производства бисквитов ускоренным способом. Смесь предназначена для приготовления разных типов бисквитов.

Преимущества для использования:

- обеспечивает великолепный объем и равномерную структуру изделий, насыщенный вкус;
- позволяет сократить время взбивания до 7-9 минут;
- готовое тесто сохраняет объем и стабильность в течение часа после взбивания.

Рекомендуемая рецептура для шоколадного бисквита (коржа / рулета):

Смесь «Комплекс-2»	150 г;
Яйцо	480 г;
Сахар	400 г;
Мука	250 г;
Вода	100 г.

Технологические рекомендации по применению:

В емкость для взбивания необходимо загрузить смесь «Комплекс-2» и муку – перемешать. Загрузить все рецептурные компоненты и взбить до однородной массы. Выпекать при температуре 160-170°C в течение 25-40 минут, в зависимости от массы изделия и конструктивной особенности печи.

Выход: 1200 г готового продукта.

Упаковка: многослойный мешок с полиэтиленовым вкладышем; 10 кг и 25 кг.

Срок хранения: 6 месяцев от даты производства.

Производство: ООО «ВНПП «ПЛАНЕТА», г. Харьков.