



**Смесь сухая «Комплекс-2»**  
**для бисквита быстрого приготовления (Quick)**

**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 4-5 минут;
- готовое тесто сохраняет объем и стабильность в течение часа после взбивания.

**Рекомендуемая рецептура для бисквита (коржа / рулета):**

Смесь «Комплекс-2»	300 г;
Яйцо	90 г;
Сахар	180 г;
Вода	225 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 40-45 минут, в зависимости от массы изделия и конструктивной особенности печи.

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

**Срок хранения:** 6 месяцев от даты производства.

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