



Смесь сухая «Комплекс-2» «Глазурь темная со вкусом какао»

Применение: рекомендуется для приготовления ароматной шоколадной глазури. Смесь очень проста в использовании. После высыхания не липнет и имеет при застывании ровную глянцевую поверхность.

Преимущества для использования:

- хорошо растворяется в холодной воде;
- не требует кипячения;
- имеет ровную глянцевую поверхность;
- не липнет после высыхания;
- цвет насыщенный темно-шоколадный;
- вкус шоколадный, ярко выраженный.

Рекомендуемая рецептура для глазури:

Смесь «Комплекс-2»	100 г;
Вода/молоко	30 г;
Маргарин / масло сливочное/ жир кондитерский Шортенинг	100 г.

Технологические рекомендации по применению:

В емкость для перемешивания всыпать сухую смесь и добавить рецептурное количество воды (или молока). Хорошо перемешать и добавить размягченный маргарин/масло/жир. Массу подогреть до $t=50^{\circ}\text{C}$. Покрывать глазурью изделия. Дать глазури застыть.

Выход: 155 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.