



**Смесь сухая «Комплекс-2» для кексов и маффинов (концентрат)**  
**(ванильный, медовый, шоколадный)**

**Применение:** рекомендуется для приготовления маффинов и кексов.

**Преимущества для использования:**

- легкое и быстрое приготовление самых разнообразных кексов и маффинов;
- для замесов можно использовать любую тестомесильную, сбивальную машину или миксер.

**Рекомендуемая рецептура:**

Смесь «Комплекс-2»	250 г;
Сахар	400 г;
Мука	350 г;
Масло растительное (рафинированное, дезодорированное)	250 г;
Яйцо	300 г;
Вода	300 г.

**Технологические рекомендации по применению:**

Смешать все ингредиенты до получения однородной консистенции. Наполнить полученной массой формочки и выпекать при температуре 180-190°C в течение 20-30 минут в зависимости от массы изделия и конструктивной особенности печи.

**Выход:** 1500 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.