



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

Применение: рекомендуется для быстрого приготовления маффинов и кексов.

Преимущества для использования:

- быстрое приготовление самых разнообразных маффинов и кексов;
- простота использования;
- для замесов можно использовать любую тестомесильную, сбивальную машину или миксер;
- в смесь можно добавлять различные орехи, ягоды, сухофрукты и т.д.

Рекомендуемая рецептура:

Смесь «Комплекс-2»	1000 г;
Яйца	300 г;
Масло растительное	300 г;
Вода	300 г.

Технологические рекомендации по применению:

Смешивать все ингредиенты в течение 5 минут на средней скорости. Наполнить полученной массой формочки для выпечки, и выпекать при температуре 175-190°C, в течение 20-40 минут в зависимости от массы изделия и конструктивной особенности печи.

Выход: 1250 г готовых изделий.

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

Срок хранения: 6 месяцев от даты производства.

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