



Смесь сухая «Комплемикс-2» для маффинов «Смак»
(ванильный, шоколадный)

Применение: рекомендуется для быстрого приготовления маффинов.

Преимущества для использования:

- быстрое приготовление самых разнообразных маффинов;
- простота использования;
- для замесов можно использовать любую тестомесильную, сбивальную машину или миксер;

Рекомендуемая рецептура:

Смесь «Комплемикс-2»	100 г;
Сахар	160 г;
Мука	140 г;
Яйца	120 г;
Масло растительное (рафинированное, дезодорированное)	70 г;
Маргарин	50 г;
Вода	120 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 190-200°C, в течение 20-30 минут в зависимости от массы изделия и конструктивной особенности печи.

Выход: 580 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.