



### **Смесь сухая «Комплекс-2» для овсяного печенья**

**Применение:** рекомендуется для приготовления овсяного печенья. Данный продукт легко можно комбинировать с добавлением крошки шоколада, семенами кунжута, сухофруктов и т.д.

#### **Преимущества для использования:**

- обеспечивает великолепную равномерную структуру изделий и насыщенный вкус;
- облегчает производственный процесс;
- обеспечивает мягкость изделий;
- имеет приятный аромат.

#### **Рекомендуемая рецептура для овсяного печенья:**

Смесь «Комплекс-2»	1000 г;
Мука	250 г;
Повидло яблочное	150 г;
Вода	200 г;
Масло подсолнечное	150 г.

#### **Технологические рекомендации по применению:**

Все ингредиенты загрузить в тестомесильную машину и вымесить эластичное тесто. Отправить тесто на 5-10 минут на отлежку. Произвести дозировку и выпекать при температуре 190°C на протяжении 10-15 минут (подходит для струнной резки).

**Выход:** 1700 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.