



Смесь сухая «Комплекс-2» для песочного печенья

Применение: рекомендуется для приготовления песочного печенья с рассыпчатой структурой. Данный продукт легко можно комбинировать с добавлением различных орехов, кусочков сухофруктов или кусочками шоколада.

Преимущества для использования:

- готовое тесто имеет стойкую равномерную структуру;
- нет расслоения водной и жировой фазы;
- изделия имеют нежную и рассыпчатую структуру.

Рекомендуемая рецептура для песочного печенья:

| | |
|---|--------|
| Смесь «Комплекс-2» | 100 г; |
| Мука | 230 г; |
| Сахар | 80 г; |
| Яйцо | 60 г; |
| Маргарин 125 г / жир кондитерский Шортенинг | 100 г. |

Технологические рекомендации по применению:

Загрузить в дежу маргарин и сахар, взбивать плоским битером до однородной консистенции на протяжении 4-5 минут (маргарин должен быть пластичным). Ввести яйцо в массу сахара и маргарина. Далее добавить смесь «Комплекс-2» и рецептурное количество муки. Вымесить до однородной консистенции. Отправить тесто на отлежку в холодное место на 15-20 минут. Произвести дозировку и выпекать при температуре 185°C на протяжении 10-15 минут. Время выпечки регулировать в зависимости от массы заготовки.

Выход: 500 г готовых изделий.

Упаковка: многослойный мешок с полиэтиленовым вкладышем.

Срок хранения: 6 месяцев от даты производства.

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