



Смесь сухая «Комплекс-2»
для профитролей, эклеров, заварных пирожных

Применение: рекомендуется для производства профитролей, эклеров, заварных пирожных.

Преимущества для использования:

- обеспечивает полую структуру изделий;
- технология приготовления теста исключает процесс заваривания муки.

Рекомендуемая рецептура для заварного теста:

Смесь «Комплекс-2»	1000 г;
Масло подсолнечное	100 г;
Вода	1200 г.

*По желанию можно добавить яйцо из расчета 4 шт на 1 кг смеси.

Технологические рекомендации по применению:

В емкость для замеса загрузить все рецептурные компоненты. Залить водой и размешать до однородной консистенции. Внести яйца в три приёма, доводя массу до однородной консистенции. Дать массе отстояться (не более 10 минут). Разложить тесто по порциям и выпекать при температуре 180°C на протяжении 30 минут, в зависимости от массы заготовок.

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

Срок хранения: 6 месяцев от даты производства.

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