



Смесь сухая «Комплекс-2» для печенья типа «Американер»

Применение: рекомендуется для производства печенья типа «Американер». Данный продукт можно комбинировать с орехами, кусочками сухофруктов или шоколадной крошкой.

Преимущества для использования:

- обеспечивает великолепную равномерную структуру изделий и насыщенный вкус;
- позволяет сократить время взбивания до 10-15 минут;
- готовое тесто имеет стойкую равномерную структуру, нет расслоения водной и жировой фазы;
- облегчает производственный процесс, благодаря одновременной загрузке сухих компонентов рецептуры.

Рекомендуемая рецептура для печенья типа «Американер»:

Смесь «Комплекс-2»	100 г;
Мука	210 г;
Сахар	200 г;
Яйцо	70 г;
Маргарин 100 г / жир кондитерский Шортенинг	90 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). Добавить яйцо и все сухие компоненты, взбивать на небольшой скорости до вымешивания сухих компонентов в тесто. Отправить тесто на отлежку в холодное место на 15-20 минут. Отформовать заготовки толщиной 1-1,5 см и выпекать при температуре 185°C на протяжении 10-15 минут. Время выпечки регулируется в зависимости от массы заготовки.

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

Срок хранения: 6 месяцев от даты производства.

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