

СПЕЦИФИКАЦИЯ: БалтМикс (улучшитель вафельного теста)

Описание продукта: многофункциональная растительно-белково-фосфолипидная смесь, представляет собой однородный порошок кремового цвета

Содержание белка: растительные белки, фосфолипиды

Применение: позволяет заменять яичный порошок при изготовлении теста, улучшает пластичность вафельного теста

Дозировка и способ применения:

Заменяет яичный порошок примерно в соотношении 1:2. Добавляется в тесто в количестве 1,5-2,5 % к массе муки.

Пример:

Мука	29,5
Масло растительное	5,7
Сахар	4,5
БалтМикс	0,7
Соль	0,6
Вода	59,0
Итого:	100,0

Последовательность внесения компонентов:

Сначала смешивают все сухие компоненты: просеянную муку, сахар, соль, БалтМикс, погашенную уксусом соду (если она предусмотрена рецептурой). При постоянном перемешивании соединяют с жидкой фазой (вода и растительное масло). Тесто взбивают до тех пор, пока оно не станет однородной вязкой тягучей массой, без комков.

Условия хранения: хранить в проветриваемом сухом помещении, с температурой воздуха не более 18°C и влажностью воздуха не выше 70%

Срок хранения: 12 месяцев со дня выработки

Упаковка: полипропиленовые мешки с полиэтиленовым вкладышем по 25 кг