

СПЕЦИФИКАЦИЯ: Bubble Mix Royal

Описание: халяльный кондитерский концентрат для производства мягких вафель, рулетов, маслянистых (постных) бисквитов, кексов и маффинов.

Свойства: белый легкосыпучий порошок со карамельно-ванильным запахом и сладковатым вкусом.

Состав: крахмал кукурузный, разрыхлители (E450i), (E500), сухое обезжиренное молоко, стабилизатор E466, эмульгаторы E471, E475, E472b, E472a (Германия), ароматизатор «Ваниль», соль поваренная йодированная, краситель бета-каротин (E 160a).

Пищевая ценность в 100 г продукта

- Белки – 2,5 г
- Жиры – 7 г
- Углеводы – 70 г

Энергетическая ценность – 320 кКал

Дозировка: 7 - 11% к массе теста

Преимущества применения Bubble Mix Royal:

- минимизация издержек производства за счет сокращения времени взбивания до 7-9 минут;
- простота в использовании: одновременная загрузка в емкость для взбивания всех рецептурных компонентов;
- стабильность взбитого теста в течение часа позволяет избежать возможных потерь связанных с оседанием теста после взбивания;
- равномерная пористость, мягкость, эластичность, большой объем и замечательная способность длительное время сохранять свойства свежес выпеченного продукта;
- противодействует образованию пустот и другим проблемам, связанным со структурой выпеченных изделий.

Упаковка: гофрокороб с полиэтиленовым вкладышем, 10 кг