

СПЕЦИФИКАЦИЯ: Смесь для маффинов КОЛЛАГЕН PRO 5515

Описание: смесь для маффинов – идеальное решение для тех пекарей, которые хотели бы дополнить ассортимент своей продукции аппетитными и высококачественными изделиями, достоинством которых является простота и скорость приготовления, превосходные характеристики выпекаемых изделий и их стабильное качество.

Состав: пекарский порошок, смесь эмульгаторов, смесь углеводов, смесь эмульгаторов, основанных на растительных жирах, ванилин, соль

Преимущества использования:

- прекрасный объем и равномерная структура изделий
- нежный тающий вкус и аромат изделий
- удобство в использовании, позволяет легко и быстро приготовить тесто
- прекрасно сочетается с начинками, в т.ч. термостабильными

Применение: кексы, маффины, масляные бисквиты и другие кондитерские изделия

Технологическая инструкция приготовления маффинов из «Смеси для маффинов»
КОЛЛАГЕН PRO 5515.

Рецептура

Смесь для маффина	0,100 кг
Мука в/с	0,200 кг
Сахар	0,200 кг
Масло растительное	0,200 кг
Яйцо	0,200 кг
Вода	0,100кг

ИТОГО теста : 1,000 кг

- Соединить сухие и жидкие компоненты (желательно в последовательности : яйцо + сахар - взбить + вода + растительное масло + мука + смесь для маффинов)
- Процесс вымешивания производить в течение 2-3 мин до получения однородной массы и разложить формы
- Выпекать при температуре 170-190 °С Время выпечки зависит от массы маффинов.