

«Пряничный Кукис»

СМЕСЬ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ ПРЯНИЧНОГО (ИМБИРНОГО) ПЕЧЕНЬЯ

Преимущества:

- Стабильное качество полуфабриката, характерный оригинальный вкус пряничного теста
- Простота и короткое время приготовления
- Выпечка по разным рецептурам позволяет выпекать несколько видов печенья по разным технологиям приготовления (отсадное, вырубное, формовое).

Пряник глазированный



Базовая рецептура (вырубной пряник) :

Смесь Кукис Пряничный	1000
Маргарин	200
Яйцо	80
Вода	120
Итого:	1400

Печенье Имбирное Шведское



Рецептура :

Смесь Кукис Пряничный	1000
Маргарин	200
Яйцо	100
Вода	100
Итого:	1400

Отсадное Медово- Пряничное



Рецептура :

Смесь Кукис Пряничный	866
Маргарин	208
Мед	169
Яйцо	77
Вода	80
Итого:	1400

Технология приготовления:

Смешать все компоненты по рецептуре с помощью лопатки до получения однородного теста. Формовать изделия в зависимости от рецептуры и способа приготовления. Выпекать при температуре 180С 13-15 мин

Состав:

мука пшеничная, сахар-песок, сироп глюкозный, пряности и специи (имбирь, корица, гвоздика, мускатный орех, кориандр, цедра апельсина), мука соевая, крахмал пшеничный, сахар карамелизованный жженный, разрыхлители (Е450 и сода пищевая), сыворотка сухая молочная, декстроза, соль поваренная пищевая, ароматизаторы пищевые.

Срок годности: 12 месяцев

141580, МО, Солнечногорский р-н,
д.Елино, ул. Зеленоградская, стр.1

Тел.: +7(495)232-20-49

Факс: +7(495)232-20-49 доб.463

E-mail: info@zeelandia.ru

www.zeelandia.ru