

СМЕСЬ ИЗИ ГОЛДЕН СНЕК

Смесь сухая для бисквитов и кексов (маффинов) с ароматом апельсина



Преимущества:

- ✓ Одновременная загрузка в ёмкость для взбивания всех рецептурных компонентов
- ✓ Упрощение процесса приготовления теста в сравнении с классической технологией;
- ✓ Готовое тесто обладает большой толерантностью, полностью сохраняет все свои свойства даже при условии несвоевременной выпечки;
- ✓ Выпеченный полуфабрикат сочетает в себе нежный, влажный мякиш и отличается однородной мелкопористой структурой
- ✓ Готовое изделие имеет неповторимый свежий апельсиновый вкус и аромат.

СМЕСЬ ИЗИ СОФТ КЕЙК

Концентрированная смесь для приготовления домашнего мягкого печенья.

Уютные чаепития – это самые приятные и всем необходимые моменты общения с близкими и родными. Смесь «Изи софт кейк» поможет быстро изготовить универсальное угощение с различными наполнениями и ароматами, подходящее для таких встреч. Пусть каждая Ваша встреча будет неповторимой!



Рекомендуемая рецептура

Смесь "Изи Софт Кейк", г	90
Пудра сахарная, г	210
Мука пшеничная в/с, г	270
Яйцо куриное, г	210
Маргарин (82% жира), г	150
Вода, г	70

ВИВАФИЛ АПЕЛЬСИН

Термостабильная начинка, которая содержит 25% апельсина, предназначена для использования в качестве начинки в изделиях дрожжевого, слоеного песочного теста.



Преимущества:

- ✓ **Невероятный вкус и аромат свежих апельсинов**
- ✓ Универсальная термостабильная начинка с высоким содержанием натуральных апельсинов (25 %)
- ✓ Продленный срок хранения в готовых изделиях (до 1 месяца), $A_w -0,9$, brix – 60% с сохранением вкуса, цвета, аромата, блеска
- ✓ Устойчива к замораживанию, сохраняет все свои свойства после дефростации
- ✓ Удобна для ручного дозирования и подходит для всех видов автоматизированных линий, благодаря мягкой, пластичной и короткой структуре
- ✓ Начинки Вивафил не содержат искусственных красителей*

Колдфил

Готовая кремообразная нетермостабильная начинка. Используется в качестве начинки для пончиков, слоеных изделий и других видов хлебобулочных и кондитерских изделий.

- Колдфил со сливочным вкусом

Преимущества:

- Идеально подходит для наполнения хлебобулочных и кондитерских изделий после выпечки
- Консистенция начинки подходит для применения вручную и для механического дозирования (инжектирование, отсадка)
- Массовая доля сухих веществ не менее 35 %, $A_w = 0,93 - 0,97$



Начинка готова к применению и устойчива к замораживанию.

