

Кейк Микс Концентрат

*Универсальная смесь для
бисквитов и кексов*



Область применения

Смесь универсальна в применении, подходит для выпечки бисквитов, рулетов, кексов, американского печенья «куки».

Свойства:

- Универсальна в применении, подходит для широкого спектра изделий;
- При использовании базовой рецептуры позволяет получить изделие с характерным для бисквита мелкопористым мякишем равномерной плотности;
- Бисквит на смеси имеет больший удельный объем по сравнению с классическим бисквитом.
- Упрощает и ускоряет процесс производства продукции стабильного качества.

Состав:

Крахмал пшеничный, разрыхлители, эмульгаторы, обезжиренное сухое молоко, сухой глюкозный сироп, соль, загустители.

Базовая рецептура и технологическая инструкция

Дозировка: 5 – 7 % к массе теста

Кейк Микс концентрат	0,56 кг
Яйцо	3,00 кг
Сахар	3,00 кг
Вода	1,40 кг
Мука	2,40 кг
Крахмал	0,24 кг

Все ингредиенты взбить венчиком в миксере на высокой скорости 5-6 мин.

Выпечка:

Рулетный бисквит

Выпекать при 230°C +/- 10°C с подачей пара 3-5 мин.

Формовой бисквит

Выпекать при 180°C +/- 10°C без пара 30-40 минут.

Прочая информация:

Упаковка: Мешок 25 кг

Производитель: CSM Германия

Срок годности: 9 мес