

Изи Маффин Шоко

1. Определение

Смесь сухая для бисквитов и кексов (маффинов).

2. Описание

Порошок коричневого цвета.

3. Состав

Какао-порошок, крахмал пшеничный, мука пшеничная, разрыхлители (E450i, E500ii, E341i), сыворотка молочная сухая, соль, загуститель (E415), ароматизатор, ферменты.

4. Область применения

Используется при производстве маффинов.

5. Базовая рецептура

Маффин с какао

Смесь «Изи Маффин Шоко»	80 г
Мука пшеничная	150 г
Сахар-песок	240 г
Яйцо	200 г
Вода	30 г
Растительное масло	180 г

Способ приготовления

В миксер внести сначала все жидкие ингредиенты, затем сухие и месить на медленной скорости 6-8 минут до получения однородного теста. Выпекать при температуре 170-210°C 35-45 минут в зависимости от массы заготовки и конструкции печи.

6. Пищевая и энергетическая ценность в 100 г продукта

Белки, г	12,5
Жиры, г	5,5
Углеводы, г	40,0
Пищевые волокна, г	15,50
Энергетическая ценность, ккал/кДж	290/1220

Спецификация

АО «Пуратос» Отдел R&D и QC

Дата: 14/05/2018

Отдел исследований, разработок и контроля качества

7. Физико-химические показатели

Содержание влаги, не более %	12,0
------------------------------	------

8. Упаковка

Многослойные бумажные мешки с полиэтиленовой вставкой по 15 кг.

9. Срок и условия хранения

12 месяцев в заводской упаковке в сухом месте при температуре не выше 25°С и относительной влажности воздуха не более 75%.

Плотно закрывать мешок после каждого использования.