

НИВА-ХЛЕБ

УНИВЕРСАЛЬНАЯ КОНДИТЕРСКАЯ СМЕСЬ

БИСКВИТ МАСЛЯНЫЙ - ЭКСТРА



МУЧНАЯ КОНДИТЕРСКАЯ СМЕСЬ БИСКВИТ МАСЛЯНЫЙ – ЭКСТРА

Масляный бисквит — это очень популярный полуфабрикат. Изделия на его основе характеризуются большой сдобностью и отличаются сочным, влажным и плотным мякишем. Выпеченный бисквит на основе концентрированной смеси «**Бисквит масляный – Экстра**» может быть использован в качестве основы для пропитки и создания тортов, пирожных, десертов, пирогов, рулетов и других сладостей.

Смесь «**Бисквит масляный – Экстра**» пользуется популярностью в приготовлении сочных пончиков, донатов, беляшей. Со смесью разработано нежнейшее сдобное мягкое печенье «**Экстра**».

Для приготовления масляного бисквита и других изделий смесь «**Бисквит масляный - Экстра**» применяется в количестве **6 - 10%** к массе теста.



Преимущества:

- широкий ассортимент изделий;
- быстрый и простой способ получения качественного бисквитного полуфабриката (одновременное смешивание всех компонентов);
- длительное сохранение свежести изделий;
- стабильное качество – изделия имеют свойственный только масляному бисквиту сочный мякиш и насыщенный вкус.

Смесь «**Бисквит масляный - Экстра**» применяется и как **улучшитель** качества, и для **сохранения свежести** мучных кондитерских изделий в дозировке до 2,0 кг/100 кг готовой продукции:

- изделий из песочного полуфабриката (в том числе без применения яиц), овсяного печенья, пряников - улучшается разрыхленность изделий;
- заварного полуфабриката - увеличивается объем, и образуется полость без перепенок, улучшаются форма и цвет;
- кексов - увеличивается объем, улучшается разрыхленность (дозировка смеси 1,0 - 3,0 кг/ 100 кг готовой продукции).



БИСКВИТНО-СБИВНОЕ ПЕЧЕНЬЕ «ЭКСТРА»

Нежное мягкое печенье, ежедневный десерт на завтрак к чаю или кофе. Приятный подарок в красивой праздничной упаковке. При изготовлении бисквитно-сбивного печенья смесь «Бисквит масляный – Экстра» применяется в количестве до 20% к массе теста.



БИСКВИТНО-СБИВНОЕ ПЕЧЕНЬЕ «ЭКСТРА» - изделие от ООО «НИВА-ХЛЕБ».

Предлагаем НТД (ТУ) на бисквитно-сбивное печенье «Экстра» с длительными сроками годности (до 12 месяцев), которое поможет Вам расширить ассортимент продукции оригинальными высококачественными изделиями, учитывая вкусы и пожелания клиентов.

Преимущества:

- по единой рецептуре производится воздушное нежное печенье с разнообразными вкусами: шоколадное, творожное, кунжутное, кокосовое, миндальное, маковое, пряное и т.п., в том числе с применением ароматизаторов;
- длительное сохранение свежести печенья;
- дополнительное расширение ассортимента за счет внесения начинок и отделки посыпками, глазуриями, украшениями, выработки печенья в виде сэндвичей с начинкой;
- простое приготовление теста.

ПОНЧИКИ И ДОНАТЫ

Удобный перекус современного мегаполиса. Никогда не выйдут из моды. Где бы вы не находились, дома или в путешествии, изделия вызывают аппетит в желании «подкрепиться». Приготовление теста со смесью «Бисквит масляный - Экстра» простое, быстрое, на любом технологическом оборудовании. Дозировка смеси 20 - 30% к массе муки.



Преимущества:

- получение легкого, воздушного теста;
- изделия имеют эластичный мякиш, красивый золотистый цвет с сухой поверхностью, препятствующей проникновению фритюра внутрь;
- красивая постоянная форма пончика;
- гарантируется приятный вкус и аромат пончиков;
- широкое применение различной отделки (глазури, помадки, обсыпка сахарной пудрой), взаимодействие с любой начинкой;
- длительное время сохраняется сочность изделий.

Выгодный бизнес, широкий ассортимент.

БЕЛЯШИ

Сочные ароматные беляши пришли в нашу культуру из татарской и башкирской кухни. Беляши вкусны с мясным и овощным бульоном, со сметаной и просто с чаем.

Для быстрого приготовления любимого российского беляша предлагаем смесь «**Бисквит масляный – Экстра**». Смесь значительно улучшит качество беляшей, сделает мягкими и тающими во рту.



Дозировка смеси 20 - 30% к массе муки.

Преимущества:

- мягкое, нежное тесто, хорошо формуется, не впитывает лишний жир;
- изделия пышные, воздушные, сразу чувствуется вкус начинки;
- используется любая мясная начинка из молотой или рубленой говядины, свинины, курицы или баранины, из смеси разных видов мяса;
- долго сохраняются мягкость и сочность как при разогреве, так и после размораживания.

НОВИНКА!

ИЗДЕЛИЕ «БАУРСАК»

Баурсак – это самый питательный, самый калорийный вид хлеба. Традиционное национальное изделие казахской, башкирской, татарской кухни (кусочки теста, жаренные во фритюре). Баурсаки называют еще центральноазиатскими пончиками, но они бывают абсолютно разной формы: круглыми, треугольными, квадратными, овальными, ромбовидными. Могут быть из дрожжевого или пресного теста. Особенно вкусные в горячем виде.



Мучная кондитерская смесь «**Бисквит масляный – Экстра**» сохранит мягкость и вкус изделий в остывшем виде и в процессе дальнейшего хранения.

Преимущества:

- значительно увеличивается размер изделий в процессе жарки;
- надолго сохраняется сочность и мягкость в остывших изделиях;
- повышается разрыхленность изделий;
- улучшаются вкусовые свойства – исчезает содовое послевкусие после выпечки.

Дозировка смеси 15 - 20% к массе готовой продукции.

Пышные, воздушные и сочные баурсаки – бюджетное угощение, которое придется по вкусу!

КВАРКИНИ

Это нежные, аппетитные, воздушные пончики из творожного теста, жаренные во фритюре. «Кваркини» в переводе с немецкого Quark означает «творог». Именно он делает блюдо таким вкусным и питательным. А добавление в рецептуру мучной кондитерской смеси **«Бисквит масляный –Экстра»** делает изделия еще сочнее и мягче.



Изготавливается изделие круглой формы размерами от 1,5 до 4 см. Пользуется большим успехом, а специализированные пекарни производят кваркини в больших объемах. Продукт имеет низкую себестоимость.

Дозировка смеси для творожных пончиков «Кваркини» 15% к массе готовой продукции.

Преимущества:

- удобное и быстрое приготовление;
- получение хрустящей золотистой корочки и нежной структуры внутри изделия;
- применение различных начинок и ароматизаторов;
- изделия надолго сохраняют свежесть и мягкость.