

**Предложения для куличной кампании
от ООО «НИВА-ХЛЕБ»**



Незаменимые компоненты отличного кулича

Пищевые добавки:

- Орбита-К
- Особый-П
- Супермак
- Супер Пышка

Технологическое вспомогательное средство:

- ЭКО Грин

Мучные кондитерские смеси:

- Триумф - маффины и кексы
- Бисквит масляный - Экстра



Кулич «Пасхальный» (дрожжевой)

Для улучшения качества, продления свежести и мягкости рекомендуем комплексные пищевые добавки
(на выбор)

Рекомендуемые дозировки:

Орбита-К - 1,0-1,2%;

Орбита-К - 1,0% и **Особый-П** - 1,0% совместно;

Супермак - 2,5 - 3,0%;

Супермак - 2,0% и **Супер Пышка** - 0,5% совместно;

Супер Пышка – 0,5 - 1,0%;

ЭКО Грин – 0,5 - 1,0%.

Орбита-К - мелкопористая структура и нежный, «ватный» мякиш, долго сохраняющий мягкость.

Особый-П - развитая пористость, эластичный мякиш, отличная влагоудерживающая способность, рекомендуется также для технологии быстрого замораживания тестовых полуфабрикатов для кулича.

Супермак - эластичный, некрошащийся мякиш желтого цвета, сохраняющий свежесть длительное время.

Супер Пышка - пышные изделия с характерным куполом, ароматные, длительное время сохраняют вкусовые свойства и свежесть.

ЭКО Грин - развитая структура пористости, эластичный мякиш, длительное время сохранения свежести и вкусовых свойств.

Имеет статус «технологическое вспомогательное средство», а значит может не выноситься на этикетку.

Нет времени на дрожжевые куличи – сделайте бисквитные!

кондитерские смеси

- Триумф - маффины и кексы
- Бисквит масляный – Экстра

позволяют производить хорошо разрыхленные, сочные, нежные кексы, продлевают их первоначальную свежесть.

Срок годности (в зависимости от упаковки) – до 40 суток.



Приготовление теста для кекса «Пасхальный»:

Оттеперированный маргарин ($t=15-18^{\circ}\text{C}$) взбивают вместе с сахаром сначала на 1 скорости, затем на 2 скорости 5-7 мин. Затем добавляют частями смесь яичного меланжа, воды ($t=18-20^{\circ}\text{C}$) и инвертного сиропа (инвертный сироп по РЦ 1). Перемешивают 7-10 мин. К взбитой массе добавляют смесь «Триумф - маффины и кексы» или смесь «Бисквит масляный - Экстра», тщательно перемешивают 5-7 мин. Добавляют подготовленный изюм, цукаты, муку и замешивают тесто.

Формование теста:

Готовое тесто отсаживают в подготовленные формы (бумажные капсулы или традиционные металлические формы) на $2/3$ по объему.

Вес теста устанавливают для конкретного размера форм в зависимости от необходимого веса готового изделия. При этом надо учесть, что тесто со смесью «Триумф - маффины и кексы» во время выпечки поднимается в форме недостаточно интенсивно и в готовом изделии выходит из формы примерно на 1 см. Кекс со смесью «Бисквит масляный - Экстра» во время выпечки интенсивно увеличивается в объеме, в готовом виде выходит из формы примерно на 2-3 см.

Выпечка кексов:

Ориентировочные параметры выпечки в ротационной печи тестовых заготовок массой:

200 г – 30 мин., 110 г – 27 мин. Температура выпечки – $170-175^{\circ}\text{C}$.

Продолжительность и режим выпечки могут меняться в зависимости от типа печи, степени ее заполнения и массы ТЗ.

Отделка: Выпеченные и охлажденные кексы посыпают сахарной пудрой или используют другую отделку (помадка, глазурь).



**Наши кексы и
кулички станут
любимым
лакомством и
порадуют Вас в
праздник
Светлой Пасхи!**

