

НИВА-ХЛЕБ

УНИВЕРСАЛЬНАЯ КОНДИТЕРСКАЯ СМЕСЬ

ТРИУМФ - МАФФИНЫ И КЕКСЫ



СМЕСЬ ДЛЯ МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ ТРИУМФ - МАФФИНЫ И КЕКСЫ

«Триумф - маффины и кексы» - универсальная концентрированная смесь для приготовления мучных кондитерских изделий.

Преимущества:

- обширный спектр применения: кексы, маффины, разные виды печенья, пирожные, мягкие вафли и многое другое;
- готовые изделия отличаются нежной структурой мякиша, выразительным ароматом, вкусом и цветом, отлично сохраняют свежесть в течение длительного времени и могут храниться в замороженном виде;
- смесь не содержит ароматизаторы, поэтому удобна для производителей, которые желают использовать ароматические добавки на свое усмотрение;
- смесь прекрасно сочетается с какао-порошком до 15%, можно использовать для выпечки шоколадных изделий;
- благодаря своей рецептуре смесь позволяет создавать разнообразные изделия с широкой линейкой вкусов, что упрощает работу на производстве; позволяет применять различные наполнители, отделки и начинки.



ДЛЯ КЕКСОВ,

вырабатываемых на химических разрыхлителях

Кекс – вкусное, ароматное изделие, которое пользуется огромной популярностью во всем мире. Кекс со смесью «Триумф - маффины и кексы» имеет мягкую и пышную структуру, хороший объем, достаточно долго сохраняет свежесть, тем самым увеличивается срок годности изделия. Дозировка смеси: 2,0 - 5,0 кг / 100 кг готовой продукции.

КЕКСЫ «ТРИУМФ» - изделие от ООО «НИВА-ХЛЕБ»

Предоставляется нормативно-техническая документация (ТУ) на изделия с удлинённым сроком годности с применением смеси «Триумф – маффины и кексы»: кексы — 40 - 120 дней.

Преимущества:

- использование смеси и растительного масла (продукция без транс-жиров);
- приятный вкус изделий хорошо сочетается с различными наполнителями: орехами, творогом, ржаной мукой, пшеничными отрубями, шафраном и изюмом, курагой, цикорием и т.п.; начинками и отделкой: глазурями, помадами, декоративными посыпками;
- применение ароматизаторов с разными вкусами;
- изделия имеют хорошо разрыхленный мякиш, длительное время остаются мягкими, предусмотрено хранение в замороженном виде.



ДЛЯ МАФФИНОВ

А также изделий «Магдалена», «Мишки» с различными наполнителями и отделкой. Из смеси получается классический маффин с неравномерной пористостью в изломе, характерными порами в виде «тоннелей» и разрывом в центре купола. Такой маффин долго сохраняет мягкость. Изготовитель может использовать собственные рецептуры, смесь хорошо адаптируется под любую рецептуру и оборудование. Дозировка 6 - 9% к массе теста.

МАФФИНЫ «ТРИУМФ» - изделие от ООО «НИВА-ХЛЕБ».

Предоставляется нормативно-техническая документация (ТУ) на изделия с удлинённым сроком годности с применением смеси «Триумф – маффины и кексы»: маффины – 40 - 120 дней.



Преимущества:

- сокращается время, и упрощается процесс производства: смесь адаптирована для приготовления маффинов с замесом ингредиентов в одну стадию;
- изделия отличаются нежной структурой мякиша, выразительным ароматом, вкусом и цветом, отлично сохраняют свежесть в течение длительного времени и могут храниться в замороженном виде;
- на основе одной базовой рецептуры предлагается выработать изделия с различными наполнителями: творогом, смесью «8 злаков», кофе, солодом, имбирем, пряностями и т.п., вариантами разнообразной отделки;
- смесь не содержит ароматизатор, что позволяет применять ароматизаторы с разными вкусами: шоколадный, фруктовые, цитрусовые, их можно «миксовать», увеличивая ассортимент;
- использование смеси гарантирует стабильность продукта.

Благодаря сбалансированному составу смеси, Вы всегда будете получать стабильную продукцию от партии к партии: по цвету, вкусу, текстуре. Более того, в случае «форс-мажорных» обстоятельств и вынужденной остановки оборудования тесто не будет расслаиваться и останется стабильным.

Смесь отлично подойдет не только для приготовления пышных маффинов и кексов, но и для разнообразного печенья.

МЯГКОЕ СДОБНОЕ ПЕЧЕНЬЕ «ТРИУМФ»

Предоставляется НТД на сдобное печенье «Триумф» с длительными сроками годности (до 12 месяцев).

Преимущества:

- мягкое печенье с разнообразной палитрой вкусов и ароматов: медовое, миндальное, сырное, творожное, 8 злаков, имбирное, кокосовое и т.п.; с добавлением начинок и художественной отделкой;
- печенье с разными вкусами производится по единой рецептуре, в том числе с применением различных ароматизаторов;
- предусмотрено выработать печенье в виде сэндвичей с начинкой;
- печенье обладает мягкой нежной структурой и долго остается свежим.



Дозировка 5,0% к массе готовой продукции.

ПЕЧЕНЬЕ «ОВСЯНОЧКА ТРИУМФ»

Предоставляется НТД на печенье «Овсяночка Триумф» с длительными сроками годности (до 180 суток).

Преимущества:

- использование смеси и растительного масла (продукция без транс-жиров) позволяет продлить сроки годности печенья;
- вырабатывается с пониженным содержанием сахара;
- печенье с многообразными вкусами, обусловленными внесением дополнительных ингредиентов, таких как творог, овсяные хлопья, ржаная мука, пшеничные и овсяные отруби, семена подсолнечника, кунжут и кокос, пряности и т.п.;
- возможно применение различных ароматизаторов;
- печенье хорошо разрыхлено, длительное время остается свежим.



Дозировка 8,0% к массе готовой продукции.

ПЕЧЕНЬЕ АМЕРИКАНЕР

Американское печенье - хрустящий десерт, набравший огромную популярность во всем мире. Невероятно нежный вкус песочного, хрустящего, слегка подпеченного теста с различными наполнителями станут приятным дополнением к чашке кофе или чая.

Благодаря смеси «Триумф – маффины и кексы» десерт получается рассыпчатым с нежной тянущейся серединкой. Применение смеси дает шанс каждому производителю стать уникальным в своем производстве. Смесь прекрасно сочетается с внесением добавок – шоколадными каплями, кусочками жареного ореха, цукатами, сублимированными ягодами. Добавление какао - порошка позволяет преобразовать печенье со смесью «Триумф- маффины и кексы» в несколько раз от темно-коричневого до кремового цвета, при этом печенье остается рассыпчатым, нежно тающим во рту.



Дозировка смеси 9% или 13% к массе готовой продукции.

ХРУСТЯЩЕЕ ЗАВАРНОЕ ПЕЧЕНЬЕ

Для любителей не очень сладкого предлагается хрустящее заварное печенье. Небольшие изделия из теста, хрустящие и рассыпчатые.

С применением смеси «Триумф - маффины и кексы» печенье получается с нежным, хорошо разрыхленным мякишем, без полости внутри. Чтобы сделать печенье еще интереснее, надо применить отделку – крупный белый сахар, разноцветную глазурь, нетающий сахар и т.д.

Дозировка смеси 2,0% к массе готовой продукции.



ПЕЧЕНЬЕ «ПЕСОЧНЫЙ БИСКВИТ»

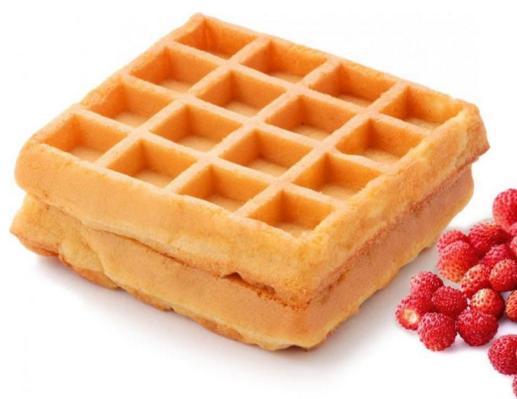
Это полумягкое нежнейшее печенье к уютному чаепитию. Может производиться в широком ассортименте с разнообразной палитрой вкусов и ароматов: медовое, ореховое, творожное, имбирное и т.п., с добавлением начинок и художественной отделкой, а также в виде сэндвичей.

Дозировка смеси 5% или 10% к массе готовой продукции.



МЯГКИЕ ВАФЛИ

Мягкие или бисквитные вафли радуют своим насыщенным сдобным вкусом. Их называют венскими, бельгийскими, голландскими. Бисквитные вафли должны отличаться мелкопористой структурой и мягкой консистенцией, иметь четкую форму гофры, могут выработываться с начинкой или без нее. Если Вы хотите сохранить фигуру, выбирайте ягодные, в них меньше калорий, а наиболее полезные — вафли без начинки. Для лучшей разрыхленности и однородности структуры бисквитных вафель, улучшения вкуса и продления свежести рекомендуем применять кондитерскую смесь «Триумф – маффины и кексы».



Преимущества:

- повышается мягкость и разрыхленность бисквитных вафель;
- продлевается свежесть вафельных изделий;
- сохраняется четкий рисунок на поверхности вафель, приобретается равномерный золотистый цвет и приятный вкус.

Дозировка смеси от 8 до 10% к массе вафельного теста.

ЗАВАРНОЙ ПОЛУФАБРИКАТ и ЗАВАРНЫЕ ПЫШЕЧКИ

Смесь «Триумф – маффины и кексы» - великолепная добавка для пирожных в виде заварных трубочек «Эклеров», колец и круглых «Шу». Характерные особенности для этих пирожных: наличие трещин на поверхности и образование большой полости внутри, которая заполняется начинкой.

Применение смеси способствует увеличению сроков годности, сохранению свежести заварных полуфабрикатов, образованию полости без перепенок, улучшению внешнего вида – формы, цвета и объема.

Дозировка смеси 1 - 2% к массе готовой продукции.



ЗАВАРНЫЕ ПЫШЕЧКИ - идеальное блюдо для завтрака или полдника. Прекрасно сочетаются с чаем или кофе и могут быть поданы с различными добавками: вареньем, творогом, сгущенным молоком, шоколадной пастой или свежими ягодами.

Пышечки с применением мучной кондитерской смеси «Триумф – маффины и кексы» получаются хорошо разрыхленными без полости внутри, мягкими и пышными.

Дозировки смеси до 2% к массе готовой продукции.



ВСТРЕТИТЬ СВЕТЛОЕ ХРИСТОВО ВОСКРЕСЕНИЕ С ВКУСНЫМ КЕКСОМ

КЕКС «ПАСХАЛЬНЫЙ»

Предлагаем кондитерскую смесь «Триумф - маффины и кексы» для бездрожжевых пасхальных кексов. Смесь позволяет производить хорошо разрыхленные, сочные, нежные кексы, продлевает их первоначальную свежесть.

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

Дозировка смеси 8,0% к массе готовой продукции.

