

## Оригинальные изделия сдобные из пшеничной муки высшего сорта с пищевыми добавками от ООО «Нива-Хлеб»

### Технические условия, сорта изделий:

- **«Изюминка»** - изделия хлебобулочные сдобные с добавлением сахара, маргарина, винограда сушеного, сухого молока, формовые и подовые (в т.ч. батанообразные), массой 0,03 – 0,5 кг; допускается **отделка рафинадной пудрой, сдобной крошкой, кунжутом, маком, дробленым орехом с сахаром, кокосовой стружкой, помадкой и другими видами отделок;**

- **«Разгуляй»** - сдобные подовые изделия разнообразной формы: округлая, овальная, прямоугольная, треугольная, изогнутая или прямая в виде рожка, гребешка, листика, рулета и другой произвольной формы, массой 0,03 – 0,45 кг; **с разными начинками (орехи, мак, курага, творог, повидло) и разными отделками поверхности: крошкой, кунжутом, маком, рафинадной пудрой, сахаром с корицей, помадой, глазурью и другими видами отделок;** могут вырабатываться на поточно-автоматизированных линиях и на традиционном технологическом оборудовании;

- **крендели «Королевские» и «Особые»** - в форме кренделей или вытянутого кольца **с разными отделками**, с использованием солода ржаного в тесто (для кренделя «Особого»), массой 0,03 – 0,2 кг;

- **«Ночка»** - с добавлением в тесто солода ржаного ферментированного, формовые или подовые изделия округлой, овальной и продолговато-овальной формы, с отделкой поверхности, массой 0,03 – 0,5 кг;

- **булочки «Датские»** - в форме булочек для гамбургеров или хот-догов, подовые или в полуформе, массой 0,03 – 0,1 кг, без отделки или **с отделкой кунжутом, маком или сахарной крошкой.**

Вкусная сдобная ароматная выпечка никогда не выйдет из моды. Любима всеми и всегда пользуется спросом. Особенно, если сдоба фигурная с большим выбором сладких начинок и аппетитной отделкой. И встречи с родными и близкими будут особенно уютными и запоминающимися, если на столе к чаепитию будет ароматная пышная сдоба.

По предлагаемой технологии изделия вырабатываются преимущественно ускоренным способом. Высокое качество изделий гарантируют пищевые добавки от ООО «Нива-Хлеб».

**В зависимости от качества муки рекомендованы пищевые добавки, указанные в разделе каталога «Технологическое вспомогательное средство и комплексные пищевые добавки для хлебобулочных изделий».**

**Для предотвращения изделий от микробиологической порчи предложены добавки «КБ-1», «КБ-1 Супер».**

**Рекомендованы пищевые добавки для сохранения свежести и увеличения срока годности.**

