

## Печенье бисквитно-сбивное «Экстра» со сроком годности 12 месяцев

Печенье изготавливается с применением мучной кондитерской смеси «Бисквит масляный - Экстра», муки пшеничной хлебопекарной высшего и первого сорта и другого дополнительного сырья. Предусмотрено вырабатывать печенье разнообразной формы и массы, с использованием ароматизаторов с различной вкусовой гаммой и взаимозаменяемостью сырья.

Для обеспечения высокого качества печенья и сохранения свежести в течение длительного времени предусмотрено применение мучной кондитерской смеси «Бисквит масляный - Экстра».

Документация включает рецептуры на 14 наименований бисквитно-сбивного печенья «Экстра» с различными наполнителями. Печенье имеет сдобный выраженный вкус и очень мягкую, воздушную, хорошо разрыхленную структуру:

- **оригинальное** - рекомендуется вырабатывать с различными ароматизаторами по выбору производителя;
- **с изюмом** - с добавлением изюма, имеет красивый внешний вид, выразительный вкус;
- **шоколадное** - с добавлением какао-порошка, имеет шоколадный вкус;
- **сырное** - изготавливается с добавлением сыра, имеет насыщенный сырный вкус;
- **творожное** – включает в рецептуру сухой творожный порошок, который может быть заменен на творожный продукт и творог;
- **с кокосом и кунжутом** - изготавливается с добавлением кокосовой стружки и кунжута, придающих печенью интересную вкусовую гамму;
- **кунжутное** - с добавлением и отделкой кунжутом;
- **кокосовое** - вырабатывается с добавлением и отделкой кокосовой стружкой;
- **с корицей** - с добавлением корицы, имеет оригинальный вкус с ароматом корицы;
- **кофейное** - используется кофе натуральный растворимый, придающий изделию насыщенный цвет, вкус и аромат;
- **имбирное** – с добавлением имбиря молотого, имеет оригинальный вкус и аромат;
- **маковое** - с добавлением в тесто сухого мака имеет привлекательный внешний вид, выраженный маковый вкус;
- **миндальное** - используется миндальная мука, придающая печенью приятный ореховый вкус;
- **пряное** - используются сухие духи, придающие изделию выразительный пряный вкус и аромат.



Предусмотрена возможность применения разнообразных отделок и глазурей, а также выработка печенья в виде сэндвичей с начинкой.

Предлагаемые ТУ помогут Вам разнообразить ассортимент мучных кондитерских изделий высококачественным печеньем с нежной, бисквитной структурой.