

## **Кексы «Триумф» (на растительном масле) со сроком годности до 120 суток и кекс «Пасхальный» - до 40 суток**

**Кексы «Триумф»** вырабатываются из муки пшеничной первого сорта с использованием мучной кондитерской смеси «Триумф - маффины и кексы» и другого дополнительного сырья. Для приготовления кексов используется масло растительное, что позволяет производить продукцию без транс-жиров и значительно упрощает процесс замеса теста, а также позволяет продлить срок годности изделий.

Применение смеси «Триумф – маффины и кексы» способствует улучшению качества и сохранению свежести кексов длительное время (до 120 суток). Предусмотрено замораживание изделий, срок годности **9 месяцев** при температуре не выше минус 18<sup>0</sup>С.

Разработаны рецептуры на **23** наименования кексов наиболее интересных потребителю, с различными вкусовыми добавками, разнообразной формы и массы:

- **оригинальный** - имеет приятный вкус и хорошо разрыхленную мелкопористую структуру, рекомендуется вырабатывать с ароматизаторами с различной вкусовой гаммой, с отделкой поверхности глазурями, помадами, декоративными посыпками;
- **оригинальный с изюмом** - с добавлением изюма и повидла, красивый кекс с выразительным вкусом, повидло также способствует сохранению свежести изделия;
- **оригинальный с начинкой** – используются различные начинки: фруктовые, шоколадные, маковые, ореховые и др.; можно украсить кекс фигурками из сахарных мастик, марципана, глазурями;
- **ореховый** – изготавливается с добавлением дробленого ореха – грецкого, миндаля, фундука, арахиса или др., возможны различные сочетания орехов; для придания более выраженного вкуса можно применять ореховые ароматизаторы; кекс можно дополнить изюмом, черносливом, курагой;
- **с шафраном и изюмом** – шафран придает кексу красивый желтый цвет, вместе с изюмом создает выразительный сладкий вкус и аромат;
- **творожный** - включает в рецептуру творожный порошок или творог, имеет выразительный сливочный вкус, который может быть дополнен вяленой вишней, клюквой, другими ягодами, изюмом, черносливом, курагой;
- **с ржаной мукой, с пшеничными отрубями, 8 злаков** - изделия обогащены пищевыми волокнами; изделия можно дополнить орехами, изюмом, черносливом, ягодами в различных сочетаниях;
- **с цикорием** – цикорий придает изделию приятный кофейный вкус, красивый цвет; изделие можно украсить глазурями, декоративными посыпками;
- **с какао и корицей** – изделие имеет насыщенный цвет, шоколадный вкус с ароматом корицы, поверхность может быть украшена красивой оригинальной отделкой;
- **с солодом** - ржаной солод придает изделию насыщенный цвет, вкус и аромат, который выгодно дополнен использованием повидла; повидло способствует мягкости и продлению свежести кекса;
- **мраморный** – красивый двухцветный кекс с добавлением какао-порошка, разнообразной формы и массы, с использованием различных ароматных ягод;
- **с курагой** – вкусный фруктовый кекс с курагой и добавлением повидла, может быть дополнен и украшен различными видами орехов, черносливом;

- **имбирный** - имбирь молотый придает кексу оригинальный вкус и аромат, который дополняет повидло и способствует дополнительному продлению свежести;
- **с корицей** – корица и повидло в рецептуре создают приятный фруктово-пряный вкус и аромат;
- **с изюмом и корицей** - изюм, корица и повидло придают изделию оригинальную вкусовую гамму и аромат, изделие хорошо разрыхлено, повидло дополнительно продлевает свежесть;
- **с цукатами** – разноцветные цукаты делают кекс праздничным и вместе с повидлом создают насыщенный фруктовый вкус и аромат;
- **с кокосом и кунжутом** - изготавливается кекс с добавлением и отделкой кокосовой стружкой и кунжутом, придающих изделию выразительную вкусовую гамму, возможны разнообразные варианты украшений и отделок;
- **пасхальный** – красивый праздничный кекс имеет выразительный сдобный вкус и хорошо разрыхленную нежную структуру; в ТУ представлены 4 рецептуры кекса с применением смесей «Триумф - маффины и кексы» и «Бисквит масляный - Экстра», со сроком годности (в зависимости от упаковки) – до 40 суток.

Предусмотрено использование различных начинок (фруктовых, ягодных, шоколадных, ореховых, маковых и др.) и отделок поверхности кексов разнообразными полуфабрикатами: глазуриями, помадами, украшениями из сахарных мастик и марципана, декоративными посыпками и др.

Использование предлагаемых ТУ поможет Вам расширить ассортимент продукции оригинальными высококачественными сортами и составить достойную конкуренцию на рынке мучных кондитерских изделий.

