

## **Маффины «Триумф» (на растительном масле) со сроком годности до 120 суток**

**Маффины «Триумф»** вырабатываются из муки пшеничной высшего сорта, мучной кондитерской смеси «Триумф - маффины и кексы», масла растительного (отсутствуют транс-жиры) и другого дополнительного сырья.

Применение смеси «Триумф – маффины и кексы» способствует улучшению качества и сохранению свежести маффинов 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 **21** наименование маффинов наиболее интересных потребителю, таких как:

- **оригинальные** - рекомендуется вырабатывать с различными ароматизаторами с использованием термостабильной начинки – кремовой, джемовой и др. и разнообразной отделкой;
- **мраморные** – красивые маффины из двух видов теста белого и шоколадного (с какао-порошком);
- **с маком** - маффины имеют привлекательный внешний вид, выраженный маковый вкус;
- **с шоколадными каплями** – красивые маффины с шоколадным вкусом;
- **с цукатами** - цукаты создают насыщенный фруктовый вкус и привлекательный внешний вид;
- **с начинкой «Какао»** - оригинальные изделия с шоколадной начинкой;
- **фруктовые с маковой начинкой** – оригинальные красивые маффины с выразительным вкусом и ароматом;
- **творожные** - включают в рецептуру творожный порошок или творог, имеют выразительный сливочный вкус, который может быть дополнен вяленой вишней, клюквой, другими ягодами, изюмом, черносливом, курагой;
- **с орехом** - с добавлением дробленого ореха – грецкого, миндаля, фундука, арахиса или др., возможны различные сочетания орехов; маффины можно дополнить изюмом, черносливом, курагой и др.;
- **с какао и корицей** - изделия имеют насыщенный цвет, шоколадный вкус с ароматом корицы, поверхность может быть украшена красивой оригинальной отделкой;
- **с кокосом** - вырабатываются с добавлением и отделкой кокосовой стружкой; возможны разнообразные варианты украшений и отделок;
- **с сыром** – в рецептуре используется сыр, предусмотрена отделка поверхности маффинов тертым сыром;
- **с ржаной мукой, 8 злаков, с пшеничными отрубями** – изделия имеют интересный вкус, обогащены пищевыми волокнами; могут быть дополнены орехами, изюмом, черносливом, ягодами в различных сочетаниях;
- **кофейные** - используется кофе натуральный растворимый, придающий изделиям насыщенный цвет, вкус и аромат;
- **с солодом** - ржаной солод придает изделиям насыщенный цвет, вкус и аромат;
- **с шафраном** - шафран придает маффинам красивый желтый цвет, оригинальный вкус и аромат;
- **с имбирем** - пряный вкус и аромат имбиря создает праздничное настроение, маффины могут быть украшены оригинальной отделкой;
- **с цикорием** - цикорий придает изделиям приятный кофейный вкус, красивый цвет; изделия можно украсить глазурями, декоративными посыпками;
- **пикантные** (с сушеным кориандром, паприкой и др.) – маффины с выразительным пряным вкусом и ароматом пряностей.

Предусмотрено вырабатывать маффины разнообразной формы и массы, с использованием ароматизаторов с различной вкусовой гаммой и взаимозаменяемостью сырья. Маффины можно вырабатывать с начинкой и с отделкой поверхности разнообразными полуфабрикатами: глазурями, помадами, украшениями из сахарных мастик и марципана, декоративными посыпками и др.

Предлагаемые ТУ помогут Вам разнообразить ассортимент мучных кондитерских изделий и привлечь внимание покупателей.

