

Печенье «Овсяночка Триумф» (на растительном масле) со сроком годности до 180 суток

Печенье изготавливается из пшеничной муки первого сорта, овсяной муки, мучной кондитерской смеси «Триумф - маффины и кексы» и другого дополнительного сырья. Использование смеси и растительного масла (продукция без транс-жиров) позволяет продлить сроки годности печенья до **180 суток**.

Для обеспечения высокого качества печенья и сохранения свежести в течение длительного времени предусмотрено применение мучной кондитерской смеси «Триумф - маффины и кексы».

Документация включает рецептуры на **20** наименований печенья «Овсяночка Триумф» с различными наполнителями. Печенье имеет выраженный вкус и мягкую хорошо разрыхленную структуру:

- **оригинальное** - рекомендуется вырабатывать с различными ароматизаторами, разнообразными отделками и глазуриями, а также в виде сэндвичей с начинкой;
- **с изюмом** – в рецептуре изюм протертый и корица молотая, создающие оригинальную вкусовую гамму, печенье может быть декорировано различными видами глазури;
- **с маком** - печенье имеет привлекательный внешний вид, выраженный маковый вкус, может быть глазировано и сделано в виде сэндвича с начинкой;
- **с какао** - печенье имеет красивый цвет, насыщенный шоколадный вкус, может быть художественно отделано различными глазуриями и вырабатываться в виде сэндвичей с начинкой;
- **с шоколадными каплями** - шоколадные капли придают изделию оригинальный внешний вид, шоколадный вкус, может быть дополнено декоративными посыпками;
- **творожное** – включает в рецептуру творожный порошок или творог, имеет приятный вкус, можно вырабатывать в виде сэндвичей с различной начинкой (шоколадной, фруктовой, ягодной и т.п.);
- **с кунжутом и кокосом** - с добавлением и отделкой кокосовой стружкой и кунжутом, можно использовать различные виды глазури для отделки и вырабатывать прослоенным начинкой;
- **с пшеничными отрубями, с овсяными отрубями, с овсяными хлопьями, с ржаной мукой, 8 злаков** - изделия обогащены пищевыми волокнами; предусмотрена отделка декоративными посыпками, глазуриями; изделия можно дополнить курагой, черносливом, вяленой клюквой, вишней и т.п.;
- **с корицей** – печенье с пряным вкусом и ароматом, может быть художественно украшено отделочными полуфабрикатами;
- **с семенами подсолнечника** – вкусное ароматное печенье с повышенной пищевой ценностью можно производить глазированным и в виде сэндвичей с начинкой;
- **сырное** - изготавливается с добавлением сыра, имеет приятный сырный вкус, можно использовать ароматизатор для более выраженного вкуса и различные посыпки для отделки;
- **ореховое** - изготавливается с добавлением дробленого ореха – грецкого, миндаля, фундука, арахиса или др., возможны различные сочетания орехов; для придания более выраженного вкуса можно применять ореховые ароматизаторы; печенье можно дополнить изюмом, черносливом, курагой;
- **с солодом** – используется ржаной солод, придающий изделию насыщенный цвет, вкус и аромат; для отделки поверхности предусмотрены разные виды глазури и посыпки;

- **ароматное** – в рецептуре имбирь, корица, гвоздика, создающие пряный вкус и аромат, предусмотрены различные виды отделки и выработка сэндвичей с начинкой;
- **с цикорием** - с добавлением цикория натурального растворимого, имеет приятный кофейный вкус, насыщенный цвет, предусмотрены разнообразные посыпки и глазури;
- **имбирное** - печенье с оригинальным пряным вкусом и ароматом, с художественной отделкой поверхности создаст праздничное настроение.

Печенье предусмотрено производить разнообразной формы и массы, с использованием ароматизаторов с различной вкусовой гаммой и взаимозаменяемостью сырья.

Для печенья предусмотрена возможность использования разнообразных отделок и глазурей, выработка печенья в виде сэндвичей с начинкой.

Предлагаемые ТУ помогут Вам расширить ассортимент мучных кондитерских изделий оригинальными высококачественными сортами и привлечь внимание покупателей.

