

Сахарное печенье

ТУ включает **11** наименований изделий, вырабатываемых из пшеничной муки высшего или первого сорта, сахарной пудры, маргарина, соли и других вкусовых и ароматических добавок (в зависимости от наименования печенья).

В рецептурах предусмотрены замена маргарина на другие виды жиров, муки пшеничной высшего сорта на первый, применение ароматизаторов по усмотрению производителей для усиления вкуса и аромата изделий.

В рецептуры входят комплексные пищевые добавки – пекарский порошок «**Супербейк**» (взамен соды) и «**Орбита-К**», обеспечивающие необходимую разрыхленность, мелкую пористость и нежный вкус печенья, сохраняющиеся в течение **6 месяцев хранения**.

Печенье сахарное может вырабатываться различной формы и массы, возможна отделка поверхности по усмотрению производителя.

- **Печенье сахарное «Орешек»** с использованием дробленого ореха – арахиса, фундука, миндаля, грецкого или другого ореха и сухого молока, имеет выразительный ореховый вкус и аромат и мелкопористую структуру;
- **Печенье сахарное «Богатырь»** вырабатывается с добавлением пшеничных отрубей и сливочного ароматизатора и отличается повышенной пищевой ценностью, хрустящим вкусом и сливочным ароматом;
- **Печенье сахарное «Пикантное»** с добавлением молотых пряностей – имбиря и корицы имеет оригинальный приятный вкус и аромат и хорошо разрыхленную структуру;
- **Печенье сахарное «Коровка»** вырабатывается с использованием сухого цельного молока, яиц куриных и ароматизатора «Топленое молоко», обладает ярко выраженным вкусом и ароматом, нежной структурой;
- **Печенье сахарное «Пчелка»** с добавлением сухого цельного молока, жженки и медового ароматизатора, нежную рассыпчатую структуру;
- **Печенье сахарное «Сластена»** предусмотрено вырабатывать с добавлением какао-порошка, термостабильных кусочков шоколада (либо шоколадных капель или шоколадной вермишели) и ароматизатора «шоколад». Печенье отличается насыщенным вкусом и ароматом шоколада и мелкопористой структурой;
- **Печенье сахарное «Купеческое»** богато по рецептуре – с высоким содержанием жира, сахара, яйца и какао-порошка, имеет нежный сдобный вкус. Для усиления аромата предусмотрено применение шоколадного ароматизатора;
- **Печенье сахарное «Улыбка»** понравится даже изысканным покупателям – изготавливается с использованием измельченных цукатов, сухого цельного молока, яиц и фруктовых ароматизаторов (по усмотрению производителя). Обладает оригинальным вкусом и разрыхленной структурой;
- **Печенье сахарное «Снежок»** предусматривает в рецептуре использование кокосовой стружки и яиц и характеризуется ярко выраженным вкусом и ароматом кокоса и мелкопористой структурой;



- **Печенье сахарное «Веснушка»** производится с добавлением в тесто изюма и мака (в равном соотношении), и ванильно-сливочного ароматизатора. Оно имеет красивый внешний вид, приятный вкус и рассыпчатую структуру;
- **Печенье сахарное «Творожное»** вырабатывается с добавлением сухого натурального творога (с возможной заменой на обычный творог) и яиц. Имеет выразительный сдобный вкус и аромат, нежную структуру.

