

Мягкое сдобное печенье «Триумф» со сроком годности 12 месяцев

Печенье изготавливается из пшеничной муки высшего сорта, мучной кондитерской смеси «Триумф - маффины и кексы» и другого дополнительного сырья.

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 15 наименований с различными наполнителями. Печенье имеет сдобный выраженный вкус и мягкую, хорошо разрыхленную структуру:

- **оригинальное** - рекомендуется выработать с различными ароматизаторами, разнообразными отделками и глазуриями, а также с начинками и в виде сэндвичей;
- **шоколадное** - с добавлением какао-порошка, имеет приятный шоколадный вкус, может покрываться разноцветными глазуриями и выработаться в виде сэндвичей с начинкой;
- **сырное** - изготавливается с добавлением сыра, имеет приятный сырный вкус, может быть отделано кунжутом и другими различными посыпками, для более выраженного вкуса можно использовать сырный ароматизатор;
- **творожное** – включает в рецептуру творожный порошок или творог, имеет выразительный сливочный вкус, можно выработать в виде сэндвичей с различной начинкой (фруктовой, ягодной и т.п.);
- **8 злаков, с отрубями, с ржаной мукой** – изделия обогащены пищевыми волокнами; печенье можно дополнить изюмом, черносливом, курагой и т.п. в различных сочетаниях;
- **медовое** - с добавлением меда натурального печенье получается ароматным, вкусным, может быть заглазировано и выработаться в виде сэндвичей с начинкой;
- **с кокосом и кунжутом** - с добавлением и отделкой кокосовой стружкой и кунжутом, разнообразной формы и массы, предусмотрены различные виды отделки и выработка в виде сэндвичей;
- **с цикорием и корицей** - цикорий придает изделию приятный кофейный вкус, красивый цвет; изделие можно украсить глазуриями, декоративными посыпками;
- **кокосовое** - выработывается с добавлением и отделкой кокосовой стружкой, разнообразной формы и массы, можно выработать с начинками и в виде сэндвичей;
- **с солодом** – ржаной солод придает изделию насыщенный цвет, вкус и аромат, для отделки поверхности можно применять разные виды глазури;
- **имбирное** – печенье имеет оригинальный пряный вкус и аромат; печенье с художественной отделкой поверхности разными видами глазури создаст праздничное настроение;
- **с маковой начинкой** – оригинальное вкусное печенье можно украсить различными посыпками или глазуриями;
- **миндальное** – печенье с приятным ореховым вкусом, украшенное глазурью из различных видов шоколада, можно выработать с начинкой и в виде сэндвича.

Предусмотрено вырабатывать печенье разнообразной формы и массы, с использованием ароматизаторов с различной вкусовой гаммой и взаимозаменяемостью сырья.

Для печенья предусмотрена возможность использования разнообразных отделок и глазурей по усмотрению производителей, а также выработка печенья в виде сэндвичей с начинкой.

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

