

ЗАВАРНЫЕ ПЫШЕЧКИ



Заварные пышечки - идеальное блюдо для завтрака или полдника. Прекрасно сочетаются с чаем или кофе и могут быть поданы с различными добавками: вареньем, творогом, сгущенным молоком, шоколадной пастой или свежими ягодами.

ООО «НИВА-ХЛЕБ» предлагает рецептуру и технологию по производству заварных пышечек с применением пекарского порошка **СУПЕРБЕЙК** и мучной кондитерской смеси **ТРИУМФ – МАФФИНЫ И КЕКСЫ** (на выбор).

Благодаря оригинальной рецептуре изделий и применению пекарского порошка **СУПЕРБЕЙК** и смеси **ТРИУМФ – МАФФИНЫ И КЕКСЫ** заварные пышечки получаются хорошо разрыхленными без полости внутри.

Для предупреждения плесневения и продления сроков годности заварных изделий рекомендуется применять пищевую добавку **КБ-1 СУПЕР**.

Рекомендуемые дозировки (кг / 100 кг готовой продукции):

- **ТРИУМФ – МАФФИНЫ И КЕКСЫ** – до 2,0;
- **СУПЕРБЕЙК** – 0,7 – 0,9;
- **КБ-1 СУПЕР** – 0,20 – 0,35.

Рекомендуемые дозировки могут изменяться в зависимости от технологических параметров и используемых печей.

Приготовление заварки ведется классическим способом: смешивают воду, маргарин, сахар, соль и доводят до кипения. Затем добавляют муку, смешанную с крахмалом, и заваривают. Заваренную массу охлаждают. В готовую заваренную массу частями вносят меланж, перемешивают. В хорошо перемешанную массу добавляют пекарский порошок **СУПЕРБЕЙК** или смесь **ТРИУМФ – МАФФИНЫ И КЕКСЫ**, добавку **КБ-1 СУПЕР**. Вносят муку, предназначенную для теста, перемешивают, тесто должно получиться гладким и однородными. Выпекают.

По желанию изготовителя пышечки можно выработать с начинками и разнообразными отделками.