



Кекс паровой с различными вкусами

ИДЕЯ ПРОДУКТА

Продукт является национальным японским изделием. Отличается отсутствием корочки, так как выпекается в условиях высокой влажности. В результате кекс получается очень воздушный и мягкий.

Технологи ГК «СОЮЗСНАБ» разработали несколько рецептов парового кекса с различными вкусами:

- классический;
- банановый;
- творожный;
- карамельный.

ЭФФЕКТИВНАЯ РЕЦЕПТУР

Кекс паровой классический

Наименование сырья	Сырья на 1 т готовой продукции, кг
Пшеничная мука в/с	152,00
Крахмал кукурузный	78,00
Сахар-песок	200,00
Молочная сыворотка	23,00
Улучшитель DENFAI 28.01 пекарский порошок	2,00
Улучшитель DENFAI 26.07 кексы	2,00
Соль	2,00
Растительное масло	195,00
Яйцо (меланж)	415,00
Ароматизатор Ванильно-сливочный Del'Ar 11.01.127	2,00
Глюкоза ферментированная AiBi 1.50 K	12,00
Эмульгатор для взбивания Denfai 11.01 Премиум	27,00
Глицерин Glycamed	90,00
Краситель бета-каротин в растительном масле 0,3% (жидкий)	1,00
ИТОГО	1 200,00
ВЫХОД	1000,00

Кекс паровой со вкусом банана

Наименование сырья	Сырья на 1 т готовой продукции, кг
Пшеничная мука в/с	151,00
Крахмал кукурузный	78,00
Сахар-песок	200,00
Молочная сыворотка	23,00
Улучшитель DENFAI 28.01 пекарский порошок	2,00
Улучшитель DENFAI 26.07 кексы	2,00
Соль	2,00
Растительное масло	194,00
Яйцо (меланж)	414,00
Ароматизатор Банан Del'Ar 11.02.115	2,00
Глюкоза ферментированная AiBi 1.50 K	12,00
Эмульгатор для взбивания Denfai 11.01 Премиум	27,00



Глицерин Glycamed	89,00
Краситель бета-каротин в растительном масле 0,3% (жидкий)	4,00
ИТОГО	1 200,00
ВЫХОД	1000,00

Кекс паровой творожный

Наименование сырья	Сырья на 1 т готовой продукции, кг
Пшеничная мука в/с	152,00
Крахмал кукурузный	78,00
Сахар-песок	200,01
Творог сухой Denmilk с массовой долей жира 4,5%	23,00
Улучшитель DENFAI 28.01 пекарский порошок	2,00
Улучшитель DENFAI 26.07 кексы	2,00
Соль	2,00
Растительное масло	195,00
Яйцо (меланж)	415,00
Ароматизатор Творог Del'Ar 11.01.267	2,00
Глюкоза ферментированная AiBi 1.50 K	12,00
Эмульгатор для взбивания Denfai 11.01 Премиум	27,00
Глицерин Glycamed	90,00
ИТОГО	1 200,00
ВЫХОД	1000,00

Кекс паровой карамельный

Наименование сырья	Сырья на 1 т готовой продукции, кг
Пшеничная мука в/с	152,00
Крахмал кукурузный	78,00
Сахар-песок	200,00
Молочный составной продукт сухой Denmilk® "Карамелизованный"	23,00
Улучшитель DENFAI 28.01 пекарский порошок	2,00
Улучшитель DENFAI 26.07 кексы	2,00
Соль	2,00
Растительное масло	194,00
Яйцо (меланж)	414,00
Ароматизатор Молоко карамелизованное Del'Ar 11.01.230 K	2,00
Глюкоза ферментированная AiBi 1.50 K	12,00
Эмульгатор для взбивания Denfai 11.01 Премиум	27,00
Глицерин Glycamed	89,00
Краситель Esco «Сахарный колер» E150d	2,00
ИТОГО	1 200,00
ВЫХОД	1000,00

ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

Улучшитель DENFAI 28.01 пекарский порошок

Пекарский порошок, состоящий из оптимально подобранных разрыхляющих компонентов, которые обеспечивают высокий объем готовому изделию, разрыхленную структуру.

**Преимущества использования Улучшителя DENFAI 28.01 пекарский порошок:**

- В отличие от соды, не изменяет цвет и вкус готового продукта;
- Обеспечивает высокий объем готовых изделий;
- Позволяет получить развитый разрыхленный мякиш.

Улучшитель DENFAI 26.07 кексы

Специально подобранный комплекс пищевых волокон, который позволяет максимально продлить срок сохранения мягкости готовых кексов за счет связывания влаги и жира, предотвращая их миграцию.

Преимущества использования Улучшителя DENFAI 26.07 кексы:

- Позволяет получить более мягкую и нежную структуру мякиша;
- Сохраняет мягкость изделия на протяжении всего срока годности.

Ароматизатор Ванильно-сливочный Del'Ar 11.01.127**Ароматизатор Банан Del'Ar 11.02.115****Ароматизатор Молоко карамелизованное Del'Ar 11.01.230 К****Ароматизатор Творог Del'Ar 11.01.267**

Ароматизаторы придает готовому изделия яркий и приятный аромат соответствующего профиля. Кондитерское изделие с таким ароматом всегда будет пользоваться повышенным спросом потребителей.

Преимущества использования:

- готовое изделие получает яркий и насыщенный аромат;
- ароматизаторы термостабильны, поэтому в процессе выпечки они не изменяет профиль;
- интенсивность аромата сохраняется на протяжении всего срока годности готового продукта.

Глюкоза ферментированная AiBi 1.50 К

Полностью натуральный продукт, полученный путем молочнокислого брожения, который выступает в качестве защиты против преждевременного плесневения готового продукта.

Преимущества использования:

- Полностью натуральный продукт, не содержащий индексы «Е» в составе, что позволяет «очистить» этикетку от консервантов;
- Защищает изделие от преждевременного плесневения;
- Не влияет на вкус и аромат готового изделия.
-

Эмульгатор для взбивания Denfai 11.01 Премиум

Инновационная паста для взбивания, которая позволяет значительно улучшить качество готовых изделий и ускорить процесс их производства.

Преимущества использования:

- Уменьшает время производства готового продукта за счет сокращение времени замеса;
- Увеличивает объем готовых изделий;
- Делает мякиш более развитым и позволяет сохранить его мягким более длительное время.

Глицерин Glycamed

Влагоудерживающий агент, который предотвращает преждевременное черствение изделия, а главное понижает активность воды, что защищает изделие от появления плесени.



Краситель бета-каротин в растительном масле 0,3% (жидкий)

Краситель, который позволяет улучшить внешний вид готового изделия, не является синтетическим, поэтому не требует специализированных маркировок на этикетке.

Молочный составной продукт сухой Denmilk® "Карамелизованный"

Натуральный молочный продукт без индексов «Е», произведенный инновационным способом карамелизации молока с получением продукта карамельного цвета и аналогичного вкуса.

Преимущества использования:

- полностью натуральный продукт без индексов «Е»;
- позволяет придать готовому продукту яркий вкус молока-карамель.

Творог сухой Denmilk с массовой долей жира 4,5%

Натуральный продукт без индексов «Е», произведенный из натурального творога высшего качества. Позволяет на этикетке готового изделия написать «Творожный», а не «со вкусом творога».

Преимущества использования:

- не требует хранения в холодильнике, достаточно сухого склада и имеет длительные сроки хранения;
- придает готовому продукту яркий и насыщенный аромат и вкус творога;
- при замене творожного продукта позволяет сохранить цену, но внести в этикетку натуральный творог и улучшить вкусовые характеристики;
- при замене сырого творога позволяет удешевить продукт, сохранив его высокое качество.

ТЕХНОЛОГИЯ

Кекс паровой классический

1. Смешать все компоненты, кроме муки и пекарского порошка, на средней скорости миксера лопаткой 6 мин.
2. Внести оставшиеся сухие компоненты и перемешать 2 мин.
3. Отсадить в формы.
4. Выпекать при максимальной влажности (100%) при температуре 110-120°C, время запекания зависит от веса изделий (50-60 г изделие - 20 мин).
5. Для обеззараживания поверхности возможно повысить температуру выпечки за 2-3 минуты до готовности до 180-200°C.

Кекс паровой со вкусом банана

1. Смешать все компоненты, кроме муки и пекарского порошка, на средней скорости миксера лопаткой 6 мин.
2. Внести оставшиеся сухие компоненты и перемешать 2 мин.
3. Отсадить в формы.
6. Выпекать при максимальной влажности (100%) при температуре 110-120°C, время запекания зависит от веса изделий (50-60 г изделие - 20 мин).
4. Для обеззараживания поверхности возможно повысить температуру выпечки за 2-3 минуты до готовности до 180-200°C.

Кекс паровой карамельный

1. Смешать все компоненты, кроме муки и пекарского порошка, на средней скорости миксера лопаткой 6 мин.
2. Внести оставшиеся сухие компоненты и перемешать 2 мин.
3. Отсадить в формы.
7. Выпекать при максимальной влажности (100%) при температуре 110-120°C, время запекания зависит от веса изделий (50-60 г изделие - 20 мин).
4. Для обеззараживания поверхности возможно повысить температуру выпечки за 2-3 минуты до готовности до 180-200°C.

Кекс паровой творожный



1. Смешать все компоненты, кроме муки и пекарского порошка, на средней скорости миксера лопаткой 6 мин.
2. Внести оставшиеся сухие компоненты и перемешать 2 мин.
3. Отсадить в формы.
8. Выпекать при максимальной влажности (100%) при температуре 110-120°C, время запекания зависит от веса изделий (50-60 г изделие - 20 мин).
4. Для обеззараживания поверхности возможно повысить температуру выпечки за 2-3 минуты до готовности до 180-200°C.

ОПЫТ ПРИМЕНЕНИЯ

Специалисты предприятий отрасли, на которых внедрена указанная рецептура, отмечают ее технологичность и высокое качество готового продукта.

КОНТАКТЫ

Более подробную информацию и консультацию вы можете получить:

- направив свой запрос Вашему менеджеру;
- оформив запрос на сайтах ГК «СОЮЗСНАБ»;
- позвонив в отдел продаж хлебопекарного направления по телефону: **(495) 937-87-31**.