



Кекс творожный с Творогом сухим Denmilk

Замена творога и творожного продукта

ИДЕЯ ПРОДУКТА

Предлагаемая рецептура производства кекса с использованием Творога сухого Denmilk с массовой долей жира 4,5% позволяет:

1. В случае замены творога: уменьшить себестоимость готового продукта, но при этом сохранить его качественные показатели и улучшить органолептические, так как готовое изделие обладает ярким вкусом и ароматом творога.
2. В случае замены творожного продукта: сохранить себестоимость, но улучшить качественные и органолептические характеристики готового продукта.

ЭФФЕКТИВНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Закладка на 1 кг готовой продукции, кг.
Маргарин с м.д.ж 82%	0,120
Сахар-песок	0,295
Соль	0,004
Эмульгатор для взбивания Denfai 11.01 Премиум	0,012
Яйцо	0,295
Ароматизатор Творог Del'Ar 11.01.267	0,002
Консервант натуральный AiBi 1.01 L	0,002
Вода	0,140
Творог сухой Denmilk с массовой долей жира 4,5%	0,069
Мука пшеничная в/с	0,265
Разрыхлитель DENFAI 28.02	0,003
ИТОГО	1,207
Выход	1,000

ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

Творог сухой Denmilk с массовой долей жира 4,5%

Натуральный продукт, произведенный из молочной продукции высшего качества с собственной молочной фермы.

Преимущества использования Творога сухого Denmilk с массовой долей жира 4,5%:

- Не требует хранения в холодильнике в отличие от творога и творожного продукта;
- Имеет длительный срок годности по сравнению с творогом и творожным продуктом;
- Позволяет удешевить продукт или сохранить цену, но значительно улучшить его качество;
- Придает готовому изделию яркий творожный вкус и аромат.

Эмульгатор для взбивания Denfai 11.01 Премиум

Эмульгирующая паста собственного производства ООО «Зеленые линии», которая, имея весьма доступную цену, позволяет в значительной степени улучшить качество готового продукта, а также ускорить технологический процесс.

Ароматизатор Творог Del'Ar 11.01.267

Ароматизатор подчеркивает создаваемый Творогом сухим Denmilk творожный аромат готового продукта.



Консервант натуральный AiVi 1.01 L

Уникальный натуральный продукт, которые не имеет в своем составе индексов «Е», но позволяет бороться с преждевременным плесневением готового продукта.

ТЕХНОЛОГИЯ

1. На средней скорости в миксере взбить маргарин, сахар и соль до растворения сахара – 3 мин.
2. Внести яйцо, эмульгатор, ароматизатор и консервант, взбить на средней скорости до образования пышной массы – 5 мин.
3. Внести сухой творог, разведенный с водой, перемешать на медленной скорости – 2 мин.
4. Внести муку и разрыхлитель, перемешать на медленной скорости – 1-2 мин.
5. Отсадить в формы, выпекать в зависимости от массы: 50 г – 21-23 мин при температуре 220°C (возможна регулировка температуры и времени в зависимости от вида печи).
6. Охладить и упаковать.

ОПЫТ ПРИМЕНЕНИЯ

Специалисты предприятий отрасли, на которых внедрена указанная рецептура, отмечают сбалансированный, яркий вкус и насыщенный аромат 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**.