



Печенье «Американер шоколадный»

Широкий ассортимент печенья легко и просто

ИДЕЯ ПРОДУКТА

«Американер» является одним из самых популярных видов печенья. Данная рецептура позволяет упростить технологический процесс производства и расширить ассортимент выпускаемой продукции новыми видами печенья. Благодаря использованию ингредиентов ГК «СОЮЗСНАБ»:

- тесто замешивается в одну стадию при одновременной закладке всех компонентов, весь цикл производства занимает не более 30 мин, что обеспечивает максимальную производительность оборудования и минимизирует влияние человеческого фактора на качество готового продукта.
- «Американер» получается с великолепным вкусом и характерным внешним видом с традиционными трещинами.
- «Американер» можно выпускать с различными видами включений:

карамельной крошкой, используя **Карамель Классика со вкусом Молочной карамели Т 300 (крошка)**;

шоколадными каплями, используя **Глазурь кондитерскую Классика 647 нелауриновую (термокапли отборные)**;

злаками, используя **Смесь для приготовления хлебобулочных изделий DENFAI Мультизлаковую 15.01**.



ЭФФЕКТИВНАЯ РЕЦЕПТУРА

«Американер Шоколадный Карамель»

Сырье	Закладка сырья на 1 т готовой продукции, кг
Мука пшеничная хлебопекарная	309,00
Сахар-песок	371,00
Маргарин	140,00
Меланж (яйцо)	138,00
Смесь для приготовления печенья DENFAI Сдобное шоколадное печенье 21.12	84,00
Карамель Классика со вкусом Молочной карамели Т 300 (крошка)	150,00
Консервант натуральный AiBi 1.01 L	2,50
ИТОГО	1194,50
ВЫХОД	1 000,00

«Американер Шоколадный Дабл-Чёко»

Сырье	Закладка сырья на 1 т готовой продукции, кг
Мука пшеничная хлебопекарная	309,00
Сахар-песок	371,00
Маргарин	140,00



Меланж (яйцо)	138,00
Смесь для приготовления печенья DENFAI Сдобное шоколадное печенье 21.12	84,00
Глазурь кондитерская Классика 647 нелауриновая (термокапли отборные)	150,00
Консервант натуральный AiBi 1.01 L	2,50
ИТОГО	1194,50
ВЫХОД	1 000,00

«Американер Шоколадный Злаки»

Сырье	Закладка сырья на 1 т готовой продукции, кг
Мука пшеничная хлебопекарная	309,00
Сахар-песок	371,00
Маргарин	140,00
Меланж (яйцо)	138,00
Смесь для приготовления печенья DENFAI Сдобное шоколадное печенье 21.12	84,00
Смесь для приготовления хлебобулочных изделий DENFAI Мультизлаковая 15.01	150,00
Консервант натуральный AiBi 1.01 L	2,50
ИТОГО	1194,50
ВЫХОД	1 000,00

ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

Смесь для приготовления печенья DENFAI Сдобное шоколадное печенье 21.12

Готовая смесь, где подобраны все необходимые компоненты, чтобы производить печенье ускоренным способом, получать характерный внешний вид и вкус. Позволяет максимально эффективно использовать оборудование и выпускать высококачественный продукт.

Преимущества использования Смеси для приготовления печенья DENFAI Сдобное шоколадное печенье 21.12:

- Тесто замешивается в одну стадию с единовременной закладкой всех компонентов. Время замеса - не более 6 мин, что обеспечивает максимальную производительность оборудования;
- Изделие получается с характерными трещинами и всегда стабильного качества.

Консервант натуральный AiBi 1.01 L

- Не содержит индексов «Е» в составе и является полностью натуральным;
- Не влияет на запах и вкус готового продукта;
- Предотвращает появление плесени и увеличивает сроки хранения готового продукта.

Карамель Классика со вкусом Молочной карамели Т 300 (крошка)

Уникальный продукт, который может добавляться в выпечку, обладает высокой термостабильностью, а также придает продукту яркий карамельный вкус.

Преимущества использования Карамели Классика со вкусом Молочной карамели Т 300 (крошка):

- Не растворяется в тесте;
- Высокая термостабильность – сохраняет форму в готовом изделии после выпечки;
- Позволяет разнообразить ассортимент готовой продукции.

Глазурь кондитерская Классика 647 нелауриновая (термокапли отборные)

Термокапля, предназначенная для выпечки в различных видах мучных кондитерских изделий.



Преимущества использования Глазури кондитерской Классика 647 нелауриновая (термокапли отборные):

- Обладает высокой термостабильностью, сохраняет форму после выпекания;
- Придает готовому изделию яркий вкус и аромат шоколада;

Смесь для приготовления хлебобулочных изделий DENFAI Мультизлаковая 15.01

Смесь из 4-х видов самых популярных злаков: семян подсолнечника, льна, проса и кунжута.

Преимущества использования Смесь для приготовления хлебобулочных изделий DENFAI Мультизлаковая 15.01:

- Повышает пищевую ценность готового продукта, обогащая его злаками;
- Отлично зарекомендовала себя в процессе выпечки и дальнейшего хранения готовой продукции.

ТЕХНОЛОГИЯ

1. Смешать все ингредиенты по рецептуре, кроме включений, на средней скорости миксер лопаткой 5 мин.
2. Внести включения и промесать на средней скорости до равномерного их распределения – 1 мин.
3. Отсадить на противень или под печи.
4. Выпекать при температуре 190-200°C в течение 13-15 мин.
5. Охладить и упаковать.

ОПЫТ ПРИМЕНЕНИЯ

Специалисты предприятий отрасли, на которых внедрена указанная рецептура, отмечают легкость производства продукта и большой спрос на него.

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**.