



- ✓ традиционный пряный аромат и вкус
- ✓ мягкий мякиш, долго сохраняющий свежесть внутри

КОНДИТЕРСКИЕ СМЕСИ

# «PIERNICZKI»

## КОНДИТЕРСКАЯ СМЕСЬ

*для изготовления пряников*

«Pierniczki» – это кондитерская смесь для изготовления пряничной выпечки. Выпечка на основе смеси благодаря идеально подобранным пропорциям приправ (циннамона, гвоздики, имбиря, мускатного ореха, кориандра, душистого перца и кардамона) имеют по-настоящему богатый пряный вкус и аромат. Выпечка хорошо формируется и не слишком сильно вырастает во время выпекания, а вырезанные формы не деформируются. Выпечка имеет темный цвет и структуру настоящего пряника. Готовые изделия отличаются влажным мякишем. Смесь «Pierniczki» подходит для потребления сразу после выпекания, однако ее также можно хранить в закрытых емкостях даже несколько недель.

### СПОСОБ ПРИМЕНЕНИЯ

100% смеси без добавления муки.

### УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ

Продукт хранить в плотно закрытой упаковке, в сухом и хорошо вентилируемом месте, без доступа солнечного света (максимальная температура 25°C).

### УПАКОВКА

Мешок 10 кг

**ВНИМАНИЕ:** Продукт может содержать: яйца и производные от них продукты, сою и производные от нее продукты, а также кунжут.

  
LESAFFRE

## ПРЕИМУЩЕСТВА

- ✓ богатый пряный аромат
- ✓ структура настоящего пряника
- ✓ подходит для потребления сразу после выпекания
- ✓ длительная свежесть выпечки
- ✓ единообразие и простота изготовления

## РЕЦЕПТЫ

### Ручная обработка

Смесь «Pierniczki»	1 000 г
Яйца	200 г
Растительное масло	200 г
Мармелад	200 г
Вода	100 г
Смешивание	3-4'

#### Изготовление:

Смешать все компоненты теста до однородной консистенции плоской рамной мешалкой около 3-4 мин. на низких оборотах. Раскатать тесто до толщины ок. 0,5 см и вырезать из него нужные формы.

**Температура выпекания:** 180-200°C (температура выпекания бисквитно-жирной выпечки)

**Время выпекания:** около 12-15 мин.

### Машинная обработка

Смесь «Pierniczki»	1 000 г
Яйца	220 г
Растительное масло	400 г
Мармелад	220 г
Вода	100 г
Смешивание	3-4'

#### Изготовление:

Смешать все компоненты теста до однородной консистенции плоской рамной мешалкой около 3-4 мин. на низких оборотах. Раскатать тесто до толщины ок. 0,5 см и вырезать из него нужные формы.

**Температура выпекания:** 180-200°C (температура выпекания бисквитно-жирной выпечки)

**Время выпекания:** около 12-15 мин.



**INVENTIS**  
CREATIVE BAKING SOLUTIONS

«Инвентис» – это полная гамма смесей для выпечки хлеба и кондитерской продукции. Она позволяет создавать разнообразные кулинарные рецепты с отличными вкусовыми качествами, не ограничивая воображения.

Lesaffre Polska S.A.  
46-250 Wołczyn, ul. Dworcowa 36, Польша  
Тел. +48 (77) 418 82 80, факс +48 (77) 418 82 99  
[www.lesaffre.com.pl](http://www.lesaffre.com.pl)

# «PIERNICZKI»

## КОНДИТЕРСКАЯ СМЕСЬ

для изготовления пряников



КОНДИТЕРСКИЕ СМЕСИ

