



- ✓ **идеален для детей**
- ✓ **подходит для вегетарианцев**

КОНДИТЕРСКИЕ СМЕСИ

BUBBLE BUN

КОНДИТЕРСКАЯ СМЕСЬ

для изготовления дрожжевых булочек со вкусом надувной жевательной резинки

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

Bubble Bun — это кондитерская смесь для изготовления дрожжевых булочек с ароматным запахом, а также интересным и оригинальным вкусом надувной жевательной резинки. Это идеальная сладкая закуска, которую можно выпекать в самых разных формах и декорировать по собственному усмотрению. Для расширения вкусовой палитры выпечку можно изготавливать с любым наполнителем. Несомненными преимуществами продукта являются эластичный мякиш с очень нежной структурой и единообразие готовой выпечки. Важным достоинством смеси является также тот факт, что приготовленные из нее булочки имеют нежную золотисто-коричневую корочку и сохраняют свою свежесть в течение длительного времени. Это идеальное предложение для детей (а также их родителей вместе с утренним кофе). Продукт может употребляться вегетарианцами.

СПОСОБ ПРИМЕНЕНИЯ

20%, т. е. 20 кг смеси на 80 кг муки (непосредственно в муку перед вымешиванием).

УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ

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

УПАКОВКА

мешок 10 кг

BUBBLE BUN

КОНДИТЕРСКАЯ СМЕСЬ

для изготовления дрожжевых булочек со вкусом надувной жевательной резинки

ПРЕИМУЩЕСТВА

- ✓ **выраженный вкус**
- ✓ **эластичный мякиш с очень нежной структурой**
- ✓ **длительная свежесть продукции**
- ✓ **возможность использования в различных формах**
- ✓ **тонкая золотисто-коричневая корочка**

РЕЦЕПТЫ

Булка Bubble Bun	
Смесь Bubble Bun	200 г
Пшеничная мука типа 500	800 г
Сахар	140 г
Жир (масло/маргарин)	150 г
Дрожжи	80 г
Яйца	80 г
Вода	320 г
ВСЕГО	1 770 г
ПРОЦЕСС	ПАРАМЕТРЫ
Смешивание (спиральный метод)	4' + 6'
Температура теста	25 - 27 °C
1-я ферментация (температура окружающей среды)	10'
Разделение	по усмотрению
Формование	по усмотрению
2-я ферментация (30 °C / 80%)	70' - 80'
Выпечка (подовая печь)	13' - 15' / 210 °C



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.
«Инвентис» — идеальное средство для удовлетворения потребностей клиента.



* рекомендация сервировки

MIESZANKI CUKIERNICZE



Lesaffre Polska S.A.
46-250 Wołczyn, ul. Dworcowa 36, Польша
tel. +48 (77) 418 82 80
www.lesaffre.pl


LESAFFRE

2021.07