



- ✓ **интенсивный шоколадный вкус и аромат**
- ✓ **влажный и мягкий мякиш, долго сохраняющий свежесть**

КОНДИТЕРСКИЕ СМЕСИ



# ШОКОЛАДНОЕ ПЕЧЕНЬЕ

## КОНДИТЕРСКАЯ СМЕСЬ

*для изготовления шоколадного печенья*

«ШОКОЛАДНОЕ ПЕЧЕНЬЕ» — это смесь для изготовления печенья с влажным и мягким мякишем, долго сохраняющим свежесть. Печенье имеет большой размер и нерегулярные трещины снаружи, что создает отличный визуальный эффект. Внутри оно отличается интенсивным шоколадным вкусом и ароматом. Это натуральный продукт.

Дополнительное преимущество смеси «ШОКОЛАДНОЕ ПЕЧЕНЬЕ» — возможность свободного создания рецептов. Для придания индивидуальности и обогащения вкусовых качеств конечной выпечки к базовой смеси можно добавить по усмотрению кусочки шоколада, бакелеи или орехи.

### СПОСОБ ПРИМЕНЕНИЯ

100% смеси без добавления муки.

### УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ

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

### УПАКОВКА

Мешок 10 кг

**ВНИМАНИЕ:** Возможно наличие остаточных количеств яиц и производных от них продуктов, а также кунжута.



# ШОКОЛАДНОЕ ПЕЧЕНЬЕ

## КОНДИТЕРСКАЯ СМЕСЬ

для изготовления  
шоколадного печенья



## ПРЕИМУЩЕСТВА

- ✓ интенсивный шоколадный вкус и аромат
- ✓ идеальные пропорции натуральных компонентов
- ✓ оригинальная рецептура с возможностью свободного создания рецептов
- ✓ уникальная структура и влажность
- ✓ простота и скорость изготовления



КОНДИТЕРСКИЕ СМЕСИ

## РЕЦЕПТУРА

Смесь «Шоколадное печенье»	1 000 г
Маргарин/сливочное масло	100 г
Яйца	100 г
Растительное масло	100 г
Вода	60 г
*Кусочки термостабильного белого шоколада	120 г
*Кусочки термостабильного молочного шоколада	120 г
Время смешивания	4'

### Приготовление:

Легко размягчить маргарин и устранить сгустки. Добавить все остальные компоненты теста и смешать до однородной консистенции плоской рамной мешалкой около 4 мин. на низких оборотах. За минуту до окончания смешивания добавить кусочки термостабильного шоколада. Сформировать из теста шарики или рулон, из которого затем вырезать диски. Переложить на выложенный бумагой лист и выпекать.

Рекомендуемая масса: 60-80 г

\* опционально можно добавить кусочки шоколада, бакалеи и орехи.

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

**Время выпечки:** 13 – 15 мин.



«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 удовлетворения потребностей клиента.

Lesaffre Polska S.A.  
46-250 Wołczyn, ul. Dworcowa 36, Polska  
tel. +48 (77) 418 82 80, fax +48 (77) 418 82 99  
www.lesaffre.com.pl

