



- ✓ **воздушный и влажный мякиш**
- ✓ **большой объем и длительная свежесть**

КОНДИТЕРСКИЕ СМЕСИ

«ЭКСТРА КУЛИЧ XXL»

КОНДИТЕРСКАЯ СМЕСЬ

*для изготовления
бисквитно-жирной выпечки*

Смесь «Экстра Кулич XXL» – это высококачественная смесь для изготовления воздушной бисквитно-жирной выпечки. Рекомендуется для изготовления любых видов куличей. Смесь «Экстра Кулич XXL» позволяет создавать выпечку с большим объемом, ровной и мелкой структурой мякиша, а также нежной светло-коричневой корочкой. Эта смесь гарантирует быстроту и легкость изготовления куличей и воспроизводимое качество выпечки. Дополнительным преимуществом смеси «Экстра Кулич XXL» является длительный срок годности готовых изделий.

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 25 кг

ВНИМАНИЕ: Продукт содержит глютен и производные продукты молока. Он может содержать остаточные количества яиц и производных от них продуктов, а также кунжута.


LESAFFRE

ПРЕИМУЩЕСТВА

- ✓ воздушный и влажный мякиш
- ✓ большой объем теста
- ✓ равномерный рост теста
- ✓ однородная мелкопористая структура
- ✓ мягкая светло-коричневая корочка
- ✓ легкость приготовления
- ✓ воспроизводимое качество
- ✓ длительная свежесть готовых изделий

РЕЦЕПТЫ

«Экстра Кулич XXL»

СМЕСЬ	1 000 г
Яйца	450 г
Растительное масло	400 г
Вода	100 г
Смешивание	6'

Изготовление:

Все компоненты теста взбивать в течение 6 мин. на высоких оборотах. Далее выложить на форму и аккуратно надрезать кусок теста вдоль формы.

Температура выпекания: 170 - 180°C

Время выпечки: 40 - 50 мин.

«Кекс XXL»

СМЕСЬ	1 000 г
Яйца	450 г
Растительное масло	400 г
Вода	около 500 г
Смешивание	6'

Изготовление:

Все компоненты теста (кроме кексовой смеси) взбивать палочкой 5 мин. на высоких оборотах. Добавить в массу бакалею и смешивать еще 1 мин.

Температура выпекания: 170 - 180°C

Время выпечки: 40 - 50 мин.



INVENTIS
CREATIVE BAKING SOLUTIONS

«Инвентис» – это полная гамма продуктов для выпечки хлеба. Она позволяет пекарям создавать разнообразные кулинарные рецепты с отличными вкусовыми качествами, не ограничивая своего воображения.

«ЭКСТРА КУЛИЧ XXL»

КОНДИТЕРСКАЯ СМЕСЬ

для изготовления бисквитно-жирной выпечки



КОНДИТЕРСКИЕ СМЕСИ



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


LESAFFRE