



- ✓ **влажный мякиш, идеально сочетающийся с фруктовыми добавками**
- ✓ **экономичная рецептура**

КОНДИТЕРСКИЕ СМЕСИ

«JOGO DE LUXE»

КОНДИТЕРСКАЯ СМЕСЬ

*для изготовления
йогуртовой бисквитно-
жирной выпечки*

«Jogo de luxe» – это уникальная смесь для изготовления различных видов бисквитно-жирной выпечки. Благодаря идеально подобранным компонентам «Jogo de luxe» придает выпечке роскошный вкус и аромат, а также необыкновенно аппетитный внешний вид. Помимо вкусовых качеств, эта смесь отличается такими крайне важными технологическими преимуществами, как длительная свежесть, большой объем и экономичность использования. Смесь «Jogo de luxe» имеет широкий спектр применений и может служить основой для приготовления выпечки со свежими или замороженными фруктами, а также различными наполнителями и кремами.

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

- ✓ *натуральный вкус йогуртовой выпечки*
- ✓ *большой объем готовых изделий*
- ✓ *воздушный и влажный мякиш*
- ✓ *длительная свежесть выпечки*
- ✓ *гарантия хорошего сохранения фруктов и наполнителя сверху*
- ✓ *экономичность применения*
- ✓ *простая технология приготовления теста на базе этой смеси*
- ✓ *разнообразие применений*

РЕЦЕПТУРЫ

«Jogo de luxe»

		Изготовление:
Смесь «Jogo de luxe»	1 000 г	Все компоненты теста смешать плоской рамной мешалкой в течение 5 мин. на средних оборотах. Затем выложить на листе, украсить свежими или замороженными фруктами, кремом «Best Cream» или термостабильным наполнителем «Amarena» и выпекать при температуре 170-180°C в течение 40-50 мин.
Яйца	300 г	
Растительное масло	300 г	
Вода	300 г	
Смешивание	5'	

Йогуртовый кулич с бакалеей

		Изготовление:
Смесь «Jogo de luxe»	1 000 г	Все компоненты теста взбивать в течение 5 мин. на высоких оборотах. Добавить бакалею и смешивать на низких оборотах. Далее выложить на форму и аккуратно надрезать кусок теста вдоль формы. Выпекать при температуре 170-180°C в течение 40-50 мин.
Яйца	300 г	
Растительное масло	300 г	
Вода	300 г	
Наполнители	150 г	
Апельсиновая шкурка	50 г	
Смешивание	5'	

«Jogo zebra»

		Изготовление:
Смесь «Jogo de luxe»	1 000 г	Все компоненты теста (кроме какао) взбивать в течение 5 мин. на высоких оборотах. Разделить тесто на две части. В одну из них добавить какао и перемешать до получения однородного цвета. Затем выложить в форму небольшими порциями попеременно светлое и темное тесто. Выпекать при температуре 170-180°C в течение 40-50 мин.
Яйца	300 г	
Растительное масло	300 г	
Вода	300 г	
Какао	20 г	
Смешивание	5'	



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. «Инвентис» является идеальным средством для удовлетворения потребностей клиента.

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.pl

«JOGO DE LUXE»

КОНДИТЕРСКАЯ СМЕСЬ

для изготовления йогуртовой бисквитно-жирной выпечки



КОНДИТЕРСКИЕ СМЕСИ

Йогуртовые маффины с вишней

		Изготовление:
Смесь «Jogo de luxe»	1 000 г	Все компоненты теста взбивать в течение 5 мин. на высоких оборотах. Затем выложить в папилотки порцию теста, порцию наполнителя «Amarena» и следующую порцию теста. Выпекать при температуре 170-180°C в течение 25-30 мин.
Яйца	300 г	
Растительное масло	300 г	
Вода	300 г	
Смешивание	5'	
Наполнитель «Amarena»		



LESAFFRE