



- ✓ **bogaty, korzenny smak i zapach**
- ✓ **długotrwała świeżość**

КОНДИТЕРСКИЕ СМЕСИ

КОВРИЖКА

КОНДИТЕРСКАЯ СМЕСЬ

*для приготовления
пряничной выпечки*

Коврижка - это традиционная выпечка, которая издавна символизи-ровала успех и гарантировала богатство. В прошлом процесс приго-товления традиционной коврижки был сложным и дорогостоящим, также из-за употребления импортных пряностей и сладких добавок - изюма, цукатов и орехов. Сегодня пряничная коврижка прежде всего ассоциируется с рождественскими традициями. Однако приготовление ее разновидности с добавкой изюма, цукатов и орехов может быть вкусной и интересной альтернативой круглый год. Смесь **Коврижка** фирмы Lesaffre Polska гарантирует производителям повто-ряемость и простоту приготовления, а потребителям - традиционный вкус. Тем более, что у смеси широкий спектр применения, а ее преи-муществами являются богатый вкус и длительная свежесть.

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 (максималь-ная температура 25°C).

УПАКОВКА

Мешок 25 кг

ВНИМАНИЕ! Продукт содержит клейковину, производные молока.
Продукт может содержать следы яиц и производных, сои и производных, кунжута.


LESAFFRE

К О В Р И Ж К А

КОНДИТЕРСКАЯ СМЕСЬ

для приготовления пряничной выпечки

ПРЕИМУЩЕСТВА

- ✓ широкий спектр применения: для выпечки коврижек, пряничных изделий с изюмом, орехами и цукатами, пряничных коврижек с начинкой, пряничных куличей
- ✓ структура настоящего пряника
- ✓ богатый пряный вкус и запах
- ✓ влажный мякиш
- ✓ длительная свежесть
- ✓ повторяемость качества изделий



КОНДИТЕРСКИЕ СМЕСИ

	Базовая рецептура	Кулич	Коврижка	Коврижка с изюмом, цукатами и орехами
Смесь КОВРИЖКА	1 000 г	1 000 г	1 000 г	1 000 г
Яйца	300 г	450 г	300 г	500 г
Растительное масло	300 г	400 г	300 г	300 г
Джем	300 г	-	300 г	-
Вода	70 г	100 г	70 г	50 г
Изюм, цукаты, орехи	-	-	-	750 г
Вымешивание	5 минут	4 минуты	4 минуты	3 минуты
Итого	1 970 г	1 950 г	1 970 г	2 600 г

Изготовление (Базовая рецептура):

Все компоненты теста вымешивать на средних оборотах при помощи плоской рамной мешалки в течении 5 минут. Выложить на противень и выпекать.

Изготовление (Кулич, Коврижки):

Все компоненты теста вымесить на средних оборотах при помощи плоской рамной мешалки. Время вымешивания: 4 минуты для коврижки и пряничного кулича, 3 минуты для коврижки с изюмом, цукатами и орехами. Выложить на противень и выпекать при температуре 180°C в течение 40 - 50 минут в зависимости от вида печи.



Инвентис – это полная гамма продуктов для выпечки хлеба, которая 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

