



АРАБЕЛЛА

117420, г. Москва, ул. Профсоюзная, д. 57, офис 111
Телефон: +7 (495) 332-03-06; Сайт: www.arabella.su

«Медовик» с гречишным мёдом

- Концентрат для приготовления медовых коржей -

- Предназначен для изготовления рулетных коржей для медовика
- Снижение трудозатрат за счет отсутствия стадии раскатки теста
- Одностадийный замес теста
- Готовое изделие обладает великолепным медовым вкусом и ароматом, надолго сохраняя свежесть и мягкость
- Настоящий гречишный мёд
- Значительное снижение себестоимости



Характеристика продукта:

Мелкий сухой порошок с характерным запахом, свойственным изделиям с добавлением мёда



Состав продукта:

Пшеничный крахмал, эмульгаторы, разрыхлители, взбивающий компонент, сухое обезжиренное молоко, декстроза, натуральные красители, ароматизатор, сухой медово-глюкозный сироп, гречишный мёд

Упаковка:

Промышленные коробки по 12 кг с полиэтиленовым вкладышем

Условия хранения:

Смесь должна храниться в чистых, хорошо вентилируемых складах при температуре $(18\pm 3)^\circ\text{C}$ и относительной влажности воздуха не более 75%

Сроки годности:

9 месяцев со дня изготовления

Рекомендации по использованию:

2700г сахара, 2500г муки, 1300г (11,8%) Концентрата, 1000г воды, 3500г яйца

С помощью миксера взбить все ингредиенты на высокой скорости в течение 7-10 минут. Выложить тесто тонким слоем и выпекать при температуре $180-200^\circ\text{C}$ в течение 5-15 минут (в зависимости от массы)

После выпечки снять коржи с противней, перевернуть и дать полежать в течение 5-10 минут

* Мы рекомендуем промазывать медовые коржи кремами на основе взбитых растительных сливок с использованием фондов-стабилизаторов «Арабелла» - для этой цели отлично подходят фонд «Йогурт Плюс», фонд «Сметана», фонд «Карамель» и др. Сделайте Ваш медовик уникальным!