

Теграл Шифон Кейк

Смесь для приготовления нежнейшего ангельского десерта и бисквита "Шифон".

Состав: Сахарная пудра, мука пшеничная, крахмал пшеничный, белок яичный сухой, разрыхлители, загустители, эмульгаторы, молоко сухое обезжиренное, ароматизатор.

Дозировка: 41 % к массе теста.



Рекомендуемая рецептура:

Смесь "Теграл Шифон Кейк"	1000,00
Яйцо	960,00
Масло растительное	320,00
Вода питьевая	144,00

Способ приготовления:

Взбить все ингредиенты, кроме масла, венчиком на высокой скорости в течение 5 минут, затем, при перемешивании на средних оборотах, постепенно влить масло и перемешать до получения однородного теста. Выпечку осуществлять при температуре 170 - 190 °С в течение 35 - 60 минут, в зависимости от конструкции печи и массы тестовой заготовки.

Преимущества:

- ✓ Уникальная смесь для приготовления нежнейшего ангельского десерта и бисквита «Шифон» в соответствии с современными тенденциями (популярность направления «Азиатский шик»)
- ✓ Максимально упрощенная технология приготовления сложнейшего продукта
- ✓ Выпеченный полуфабрикат отличается развитой мелкопористой структурой мякиша
- ✓ Готовое изделие сочетает в себе нежный и влажный мякиш с бисквитной легкостью
- ✓ Для приготовления тортов нет необходимости пропитывать полуфабрикат сиропом - он уже влажный!

Упаковка: мешок 15 кг.

Хранение: в сухом прохладном месте (max t = 25°C, влажность не более 75 %) срок годности продукта гарантируется в течение 6 месяцев. Плотно закрывать мешок после каждого использования.

Московская область, г.Подольск
(495) 926 2224; (4967) 52 5434
Волгоград (8442) 24 35 20

Санкт-Петербург (812) 449 4252
Новосибирск (383) 342 5987
Самара (846) 998 67 49