

## *Патисмакарун – 100% смесь для приготовления классического миндального печенья*

**Область применения** – миндальное печенье, декор, основа для десертов

**Состав:** сахарная пудра, миндальная мука (29,1%), сухой яичный белок, эмульгаторы, рапсовое масло, декстроза, сухое обезжиренное молоко, стабилизатор.

### **Базовая рецептура:**

Смесь «Патисмакарун», г.....1000

Горячая вода (не менее 45С) + краситель, г.....170-200\*

\*- количество воды варьируется в зависимости от технологических параметров выпечки.



**Способ приготовления:** Смешать ингредиенты на миксере с плоской насадкой на средней скорости 4 минуты. Полученную смесь отсадить на двойной противень, покрытый жиронепроницаемой бумагой или силиконовым ковриком, и выпекать без пароувлажнения в подовой печи с открытым шибером при t 150С в течение 20-25 минут или в конвекционной печи при t 130С в течение 25 минут. Дать печенью остыть, затем склеить начинкой на Ваш выбор.

### **Преимущества:**

- Смесь изготовлена из лучшей миндальной муки
- Дает возможность изготавливать печенье с гладкой поверхностью, любой формы (сердце, цветы, квадраты и мн. др)
- Внося краситель в тесто, можно получить печенье любого цвета и аромата.
- Готовые изделия имеют приятный миндальный аромат и восхитительный вкус
- Печенье устойчиво к замораживанию

**Упаковка:** мешок 5 кг.

**Хранение:** 9 месяцев

Московская область, г.Подольск  
(495) 926 2224; (4967) 52 5434  
Самара (846) 998-67-49

Санкт-Петербург (812) 449 4252  
Новосибирск (383) 342 5987