



МаффинМикс Концентрат

- Использование смеси гарантирует получение нежных и необыкновенно вкусных маффинов с тонкой золотистой корочкой и тающим во рту мякишем
- Специально подобранный комплекс эмульгаторов и разрыхлителей обеспечивает одновременное наличие традиционных для маффинов крупных пор и мелкопористой структуры изделия
- Получившиеся изделия надолго сохраняют свежесть
- Экономичная дозировка
- Удобство использования и упрощение технологического процесса
- Наличие 6-х разновидностей: **ванильной, шоколадной, абрикосовой, медовой, карамельной и клубничной**



Характеристика продукта:

Мелкий сухой порошок без посторонних привкусов и запахов, свойственный наименованию смеси для маффинов

Состав продукта:

Пудра сахарная, пшеничный крахмал, эмульгаторы, разрыхлители, взбивающий компонент, сухое обезжиренное молоко, какао порошок, натуральные ароматизаторы и красители



Упаковка:

Промышленные коробки по 12 кг с полиэтиленовым вкладышем

Условия хранения:

Смеси для маффинов должны 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:

В ёмкость сбивальной машины загружают 250г смеси «МаффинМикс Концентрат» (13,2%), 400г сахара, 350г муки, 300г воды, 300г растительного масла, 300г яйца и перемешивают в течение 7-10 минут лопаткой на средней-высокой скоростях до образования однородной массы, разливают в формочки для маффинов и выпекают при температуре $180-210^\circ\text{C}$ (в зависимости от размера и веса) до готовности.

Дополнительные рецептуры:

Мягкие вафли - 216г смеси «МаффинМикс Концентрат» (11,4%), 431г сахара, 346г муки, 345г воды, 216г растительного масла, 346г яйца

Блины - 141г смеси «МаффинМикс Концентрат» (7,4%), 141г сахара, 423г муки, 914г воды, 140г растительного масла, 141г яйца

