

Изи Криспи Кейк NEW!



Американское печенье – тренд на все времена!

Американское печенье cookie – это очень широкое понятие, которое включает в себе большое количество МКИ, объединенных одним отличительным признаком.



Основная характеристика печенья – это малый размер! По ингредиентному составу и внешнему виду они могут серьезно различаться.



Наибольшей популярностью пользуются cookie, внешний вид которых напоминает небольшую лепешку. Популярность данному виду принес один исторический момент, когда Рут Уэйкфилд, хозяйка гостиницы в штате Массачусетс, добавила дробленый шоколад в тесто.

История появления

Butter drop do cookies – наиболее распространенный рецепт домашнего печенья. Главная особенность – минимум трудозатрат. Тесто готовится перемешиванием всех ингредиентов, затем, с помощью ложки, выкладывается на противень.



В тесто также можно было добавлять растопленный шоколад. Рут Уэйкфилд в целях экономии времени раздробила шоколад Нестле и добавила в тесто.

Полученное изделие быстро обрело популярность. А когда подключились маркетологи из Нестле, и вовсе стало национальным лакомством.



The History of the
Cookie



www.itsafabulouslife.com



Особенности приготовления в домашних условиях

1. Минимальный набор ингредиентов (обязательно коричневый сахар)



2. Простая и быстрая технология приготовления теста.



3. Не требуется специальной формовки

4. Огромное разнообразие видов



Промышленное печенье cookie – особенности.

1. Тесто для промышленной переработки должно не затягиваться в процессе отсадки (струнной резки), не отсекает масло.



2. Температура выпечки и рецептура должны быть подобраны таким образом, чтобы печенье успело растечься на противне и сформировать трещины на поверхности.



3. Для хаотичного растрескивания нужны специальные разрыхлители.



4. В зависимости от вида cookie (хрустящие американские или тягучие европейские) формируется срок годности изделия и условия хранения (упаковка).

Новинка 2016 – концентрированная смесь для печенья.

Изи Криспи Кейк – концентрированная смесь для приготовления печенья.

Преимущества:

- Смесь – концентрат. Дозировка 10% к массе теста.
- **Оптимальное соотношение разрыхлителей для получения печенья с равномерно-хаотичными трещинами.**
- Оптимальное соотношение эмульгаторов – в процессе производства тесто не затягивается и не отсекает масло.
- **Изысканный вкус домашней выпечки благодаря уникальной ароматической композиции.**
- С помощью одной смеси возможно получить печенье как с хрустящей, так и с тягучей структурой.
- **Разнообразие рецептур – возможно добавление шоколадных капель, изюма, цукатов, M&M's, какао, различных видов муки и хлопьев...**
- Рецепт не предполагает внесения яйца – **печенье вегетарианское и постное!!!**



- **Срок годности: 12 месяцев**
- **Мешок : 15 кг**

Рецептуры приготовления печенья

Наименование сырья	Ванильное печенье	Шоколадное печенье	Печенье с хлопьями	Кукис европейский
Маргарин	100	100	100	85
Вода	50	60	50	45
Сахар-песок	100	100	100	170
Мука пш. в/с	200	175	130	200
Изи Криспи Кейк	50	50	50	40
Шок. капли	50 – 100	40 – 90	-	60
Какао-порошок	-	25	-	-
Овсяные хлопья	-	-	70	-
Изюм	-	-	100	-
ИТОГО	550-600	550 - 600	600	600



Расчет рецептуры ванильного и европейского печенья без включений

Наименование сырья	Цена	Ванильное		Европейское	
		Кол-во	Стоимость	Кол-во	Стоимость
Смесь	279,66	50	27,97	40	20,72
Маргарин	80	100	16	85	12,59
Вода	0	50	0	45	0
Мука	18	200	7,2	200	6,67
Сахар	40	100	8	170	12,59
ИТОГО		500	59,17	540	52,57
+упек 10%			65,75		58,4



**Успешных продаж
и спасибо за внимание!**