

## ИЗИ КРИСПИ КЕЙК

Концентрированная смесь для приготовления мучных кондитерских изделий (классических кукисов – американского печенья)

**Состав:** Сахар, разрыхлители (E450, E500), эмульгаторы (E481, E472b, E477), мука соевая, декстроза, глюкозный сироп, носитель (E460), стабилизатор (E466), соль, ароматизаторы

### Рекомендуемая рецептура

Смесь "Изи Криспи Кейк", г	100
Сахар-песок, г	200
Мука пшеничная в/с, г	400
Маргарин (82% жира), г	200
Вода, г	100
Итого, г	1000



### Дозировка:

Для приготовления "американского" печенья 10% к массе теста.

### Преимущества:

- 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 рецептов – возможно добавление шоколадных капель, изюма, цукатов, M&M's, какао, различных видов муки и хлопьев...
- **Рецептура не предполагает внесения яйца – печенье вегетарианское и постное!!!**

**Упаковка:** мешок 15 кг.

**Хранение:** в сухом прохладном месте (max t = 25°C, влажность не более 75 %) срок годности продукта гарантируется в течение 12 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