

ИЗИ МАФФИН ИЗИ МАФФИН ШОКО

Концентрированные смеси для приготовления ванильных и шоколадных маффинов.

ИЗИ МАФФИН	ИЗИ МАФФИН ШОКО
Состав: крахмал пшеничный, мука пшеничная высшего сорта, разрыхлители (E500ii, E450i, E34ii), эмульгатор (E471), крахмал модифицированный (E1414), сыворотка сухая молочная, клейковина пшеничная, соль поваренная, загуститель (E415), ароматизатор идентичный натуральному - ванилин, краситель (E160a).	Состав: Какао-порошок, крахмал пшеничный, мука пшеничная высшего сорта, разрыхлители (E500ii, E450i, E34ii), эмульгатор (E471), крахмал модифицированный (E1414), сыворотка сухая молочная, клейковина пшеничная, соль, загуститель (E415), ароматизатор идентичный натуральному - ванилин, краситель (E160a).



Рекомендуемая рецептура

	Ванильный маффин	Шоколадный маффин
Изи Маффин	70 г	
Изи Маффин Шоко		80 г
Мука пшеничная	220 г	150 г
Сахарный песок	210 г	240 г
Яйцо	180 г	200 г
Вода	60 г	30 г
Растительное масло	170 г	180 г

Способ приготовления:

В миксер внести сначала все жидкие ингредиенты, затем сухие и месить на медленной скорости 6-8 минут до получения однородного теста. Выпекать при температуре 170-210°C 35-45 минут в зависимости от массы заготовки и конструкции печи.

Преимущества:

- Смесь – концентрат экономична в использовании
- Все ингредиенты вносятся одновременно
- Не требуется дополнительное внесение какао-порошка
- Возможность использования начинок и различных наполнителей
- Готовое изделие имеет хороший объем, структуру

Упаковка: мешок 15 кг

Хранение: 6 месяцев в заводской упаковке в сухом месте при температуре не выше 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%. 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