



Смесь «Атланта Софт»

Основным применением является производство печенья в американском стиле. Внешние особенности: печенье более пышное, внутренняя часть – мягкая, поверхность изделия хрустящая, с характерными глубокими трещинами.

Печенье имеет успешные продажи в сегменте весового печенья в РФ.

Базовая рецептура печенья «Атланта Софт»:

Наименование сырья	Вес, гр.
Мука пшеничная	300,00
Сахар-песок	320,00
Смесь «Атланта Софт»	80,00
Яйцо куриное	130,00
Маргарин	160,00
ИТОГО:	990,00



Рецептура печенья «Атланта Софт» шоколадное:

Наименование сырья	Вес, гр.
Мука пшеничная	240,00
Сахар-песок	400,00
Смесь «Атланта Софт»	80,00
Яйцо куриное	130,00
Маргарин	180,00
Какао-порошок	50,00
ИТОГО:	1080,00



Технология приготовления:

Однофазная схема производства.

Все ингредиенты вносятся в емкость миксера и перемешиваются лопаткой на средней скорости 2-3 минуты до однородной консистенции.

Выпечка: при температуре 200-210 градусов при средней конвекции. Масса теста от 40 грамм, продолжительность выпечки не более (строго!) 11 – 13 минут.

Упек изделий составляет 9%

Примечание:

Очень важно не передержать изделие в печи. Поверхность изделия должна быть хрустящей с трещинами, а внутренняя часть мягкая. При избыточном времени выпечки изделие становится твердым и пересушенным.

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВИДЫ СДОБНОГО ПЕЧЕНЬЯ НА СУХОЙ СМЕСИ "АТЛАНТА Софт"

Различные виды печенья, приготовленные по дополнительным рецептурам, отличаются разнообразием форм, богатым спектром оригинальных текстур, многообразными вкусами, обусловленными внесением дополнительных ингредиентов, таких как творог, солодовый экстракт, кунжут и др.

Печенье в американском стиле.

Изделие с мягкими, плавными контурами поверхности. Рекомендуется для тех производителей, которые желают выпускать изделия небольшого размера (вес тестовой заготовки **не более 36 грамм**).

Рецептура на печенье в американском стиле.

Наименование сырья	Вес, гр.
Мука пшеничная	190,00
Сахар-песок	110,00
Смесь «Атланта Софт»	40,00
Яйцо куриное	70,00
Патока	75,00
Маргарин	65,00
Итого	550,00



Технология приготовления:

Все ингредиенты вносятся в емкость миксера и перемешиваются лопаткой на средней скорости 2-3 минуты до получения однородной консистенции.


Масса заготовки 36 грамм, заготовка отсаживается небольшими куполами с зазором между форсунками и столом 1,5 см.

Выпечка при температуре 185 градусов

Продолжительность выпечки до 9 – 10 минут

Упек изделия составляет 9%

Рецептура печенья «Атланта Софт» шоколадное с кунжутом

Наименование сырья	Вес, гр.	
Мука пшеничная	240,00	
Сахар-песок	400,00	
Смесь «Атланта Софт»	80,00	
Яйцо куриное	130,00	
Маргарин	160,00	
Какао-порошок	50,00	
Кунжут	100,00	
Итого	1160,00	

Технология приготовления:

Однофазная схема производства.


Все ингредиенты, кроме кунжута, вносят в емкость миксера и перемешиваются лопаткой на средней скорости 2-3 минуты до однородной консистенции, в конце вносят кунжут. Тестовые заготовки обмакивают в кунжуте.

Выпечка при температуре 200 - 210 градусов при средней конвекции.

Масса теста от 40 грамм, продолжительность выпечки не более (строго!) 10 – 12 минут.

Упек изделия составляет 9%

Рецептура печенья «Атланта Софт» зерновое

Наименование сырья	Вес, гр.	
Смесь «Атланта Софт»	40,00	
Мука пшеничная в/с	135,00	
Сахар-песок	150,00	
Яйцо	70,00	
Маргарин	90,00	
Семечки подсолнечника	23,00	
Солодовый экстракт	8,00	
Овсяные хлопья	55,00	
Изюм	23,00	
Итого	594,00	

Технология приготовления:

Все ингредиенты кроме семечек, хлопьев и изюма вносятся в дежу и перемешиваются лопаткой на средней скорости 3-5 минут до получения однородной консистенции. В конце замеса засыпаются оставшиеся компоненты. Изделие может формоваться как вручную, так и автоматически.

Выпечка при температуре 180 - 185 градусов. Продолжительность выпечки: тестовые заготовки весом 35-40 грамм – 9 – 11 минут.

Упек составляет 9%

NEW!!!

Пластичное тесто на «Атланта Софт»

Основное назначение: сложные виды сдобно – песочных изделий и возможность формовать на механизированных линиях.

Рецептура на пластичное тесто «Атланта Софт»

Наименование сырья	РЦ 1	РЦ 2
Мука в/с	475,00	500,00
Маргарин столовый	140,00	100,00
Сахар-песок	210,00	160,00
Яйца куриные	170,00	160,00

Соль	-	6,00
Сухие дрожжи	-	9,40
Вода	-	40,00
Смесь «Атланта Софт»	60,00	60,00
Итого	1055,00	1035,40

Вариант изделия по РЦ 1



Вариант изделия по РЦ 2



Технология приготовления: РЦ 1

Однофазная схема производства.

Все ингредиенты вносятся в емкость миксера и перемешиваются лопаткой на средней скорости до растворения кристаллов сахара.

Технология приготовления: РЦ 2

Все ингредиенты по рецептуре вносятся в емкость миксера и перемешивается крюком 3-4 минуты на медленной скорости и 14 минут на средней до полного исчезновения кристаллов сахара.

После замеса тесто отлеживается в течение 5-10 минут и далее формуется.

**Песочная основа – песочное тесто \технология all-in-one (всё вместе)
! без взбивания.**

Основное назначение: песочное тесто как основа тортов, пирогов.

Рецептура на песочное тесто «Атланта Софт»

Наименование сырья	Вес, гр.
Мука в/с	440,00
Маргарин столовый	290,00
Сахар-песок	110,00
Яйца куриные	80,00
Смесь «Атланта Софт»	60,00
Итого	980,00

Технология приготовления:


Однофазная схема производства.

Все ингредиенты вносятся в дежу и перемешиваются лопаткой на средней скорости 2-3 минуты до однородной консистенции.

Выпечка при температуре 190-200 градусов при средней конвекции.

Упек песочного полуфабриката составляет 9%

Сдобно – воздушные пироги на смеси «Атланта Софт»

П/ф теста «Атланта Софт»	Вес, гр.	
Мука пшеничная	385,00	
Сахар-песок	210,00	
Маргарин	155,00	
Яйцо куриное	150,00	
Смесь «Атланта Софт»	30,00	
Начинка творожная	Вес, гр.	
Творог 9%	465,00	
Изюм	33,00	
Смесь для заварного крема	70,00	
Яйцо	20,00	
Сахар	100,00	
ИТОГО:	1618,00	

Технология приготовления:

маргарин с сахаром взбивается лопаткой на высокой скорости в течение 5-7 минут, далее вливается яйцо тонкой струйкой и продолжается взбивание до белой пышной массы. Мука соединяется со смесью и добавляется во взбитую массу. Перемешивается до однородной массы. 2/3 готового теста выкладывается в форму и выравнивается до середины борта формы. На него выкладывается творожная начинка и сверху из мешка отсаживается тесто в виде сетки.

Технология приготовления творожной начинки:

Все ингредиенты по рецептуре перемешать в миксере до однородной массы.