Смесь для бисквита “Гринни-Мята”

- Смесь для приготовления бисквита с мятным вкусом
- Бисквит получается масляным и влажным
- Выпечное изделие получается салатового цвета как внутри, так и снаружи
- Оригинальность конечного изделия за счет цвета и мятного вкуса
- Возможность различных вариаций с промочкой бисквита, посыпкой и декорированием, комбинаций с фондами
- Изделие надолго сохраняют свежесть и мягкость

Характеристика продукта:
Мелкий сухой порошок без посторонних привкусов и запахов, свойственный наименованию бисквитной смеси.

Состав продукта:
Кукурузный крахмал, молочная сыворотка, разрыхлители (E450i, E500ii), пшеничный крахмал, сухое обезжиренное молоко, загуститель E415, соль пищевая, ароматизатор “Мята”, эмульгатор E471, краситель “Зеленое яблоко”

Упаковка:
Промышленные коробки по 12 кг с полиэтиленовым вкладышем.

Условия хранения:
Смесь должна храниться в чистых, хорошо вентилируемых складах при температуре не выше 23 *С и относительной влажности не более 75 %

Срок годности:
9 месяцев со дня изготовления

Рекомендации по использованию:
Рецепт 1 (Бисквит)
В емкость взбивальной машины загружают 106 гр смеси “Гринни-Мята”, 235 гр сахара, 247 гр муки, 244 гр яйца, 118 гр воды и перемешивают на высокой скорости 7-10 минут до образования однородной пышной массы, разливают в формы и выпекают при температуре 160-200 *С до готовности
Рецепт 2 (Масляный бисквит)

В емкость взбивальной машины загружают 111 гр смеси “Гринни-Мята”, 213 гр сахара, 100 гр воды, 226 гр муки, 200 гр растительного масла, 150 гр яйца и перемешивают на низкой скорости 7-10 минут до образования однородной массы, разливают в формы и выпекают при температуре 170-200 С до готовности (в зависимости от массовой заготовки)