

## Смесь для бисквита “Черный лес”

- Смесь для приготовления шоколадного масляного бисквита
  - Ярко выраженный вкус, насыщенный темный цвет и аромат тертого шоколада
  - Нежный и влажный мякиш средней плотности
  - Подходит для приготовления тортов, пирожных, кексов, пирогов и других выпечных кондитерских изделий



### Характеристика продукта:

Мелкий сухой порошок с приятным ароматом

### Состав продукта:

Кукурузный крахмал, пшеничная мука в/с, пшеничный крахмал, сухая молочная сыворотка, яичный порошок, какао-порошок, сахарная пудра, эмульгаторы, разрыхлители, загустители, соль поваренная, загуститель, натуральные ароматизаторы и красители.

### Упаковка:

Промышленные коробки по 12 кг с полиэтиленовым вкладышем.

### Условия хранения:

Смесь должна храниться в чистых, хорошо вентилируемых складах при температуре (18+/-3\*С) и относительной влажности не более 75 %

### Срок годности:

9 месяцев со дня изготовления

### Рекомендации по использованию:

В емкость взбивальной машины загружают 300 гр смеси “Черный лес”, 190 гр сахара, 55 гр муки, 105 гр воды, 110 гр яйца, 240 гр растительного масла и перемешивают на медленной скорости лопаткой до образования однородной массы, разливают в формы и выпекают при температуре 160-200 \*С до готовности