

Смесь для бисквита “КароттеМикс”

- Смесь сухая для приготовления масляного морковного бисквита с кусочками моркови
 - Входящие в состав мускатный орех, имбирь и корица придают изделию характерный пряный вкус и аромат, который сочетается с кусочками моркови
 - Удобство использования и упрощение технологического процесса
 - Смесь идеальна подходит для приготовления тортов, маффинов, кексов, пирогов и пирожных
 - Возможно добавление кусочков шоколада, ягод, орехов и цедры (апельсиновой, лимонной)

Характеристика продукта:

Мелкий сухой порошок без посторонних привкусов и запахов, свойственный наименованию масляной бисквитной смеси “Красный бархат”

Состав продукта:

Пудра сахарная, мука пшеничная в/с, морковь сушеная, пшеничный крахмал, сухое цельное молоко, разрыхлители (E450i, E500ii), корица, соль поваренная, загуститель (E415), эмульгатор (E471), имбирь сушеный, ароматизатор “Ваниль”, мускатный орех

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 150 гр смеси “КароттеМикс”, 250 гр сахара, 200 гр муки, 130 гр воды, 150 гр яйца, 120 гр растительного масла и перемешивают на медленной скорости лопаткой 7 минут до образования однородной массы, разливают в формы и выпекают при температуре 160-200 *С до готовности