



Смесь «Миранда»

Основное предназначение - это производство масляных кексов, пирогов, бисквитов на механизированных линиях или ручным способом. Изделие обладает оригинальной нежной текстурой и тонким сливочным ароматом. Варианты готовых изделий.





Рецептура п/ф «Миранда»:

Наименование сырья	Вес, гр.
Мука пшеничная	85,00
Сахар-песок	85,00
Смесь «Миранда»	30,00
Растительное масло	60,00
Яйцо куриное	60,00
Вода	60,00
ИТОГО:	380,00

Технология приготовления:

Все ингредиенты по рецептуре вносятся в емкость миксера.

Тесто перемешивается лопаткой 1 минуту на медленной, 5-6 минут на средней скорости.

Выпечка осуществляется при температуре 175 – 180 градусов при средней конвекции.

Продолжительность выпечки: от 15 до 40 минут в зависимости от массы п/ф.

Упек изделия составляет ≈13%