

# Английский кекс морковный с орехами

  
**Puratos**  
Reliable partners in innovation

*Концентрированная смесь для приготовления традиционного английского кекса с различными наполнителями (цукаты, орехи, сухофрукты и пр.)*



**Область применения:** смесь для приготовления формовых кексов, маффинов.

**Состав:** крахмал, декстроза, молочная сыворотка, модифицированный крахмал, эмульгатор, разрыхлители (E450i, E 500ii), соль, сорбат калия, мука пшеничная, ароматизатор, идентичный натуральному, загуститель (E 415), ферменты.

## Рецептура:

Смесь «Изи Пламкейк» - 100 гр  
Мука пшеничная – 200 гр  
Масло растительное – 170 гр  
Сахар – 200 гр  
Яйца – 200 гр  
Вода – 50 гр  
Орехи – 600 гр  
Морковь сушёная – 400гр  
Мёд - 350 гр

## Способ приготовления:

Все ингредиенты, кроме орехов и сушёной моркови вносятся в миксер и перемешиваются на медленной скорости 5-6 минут, в конце замеса добавляется орехи и морковь и месится 1-2 минуты. Выпекать при температуре 180 – 200°C в течение 25 – 50 минут в зависимости от массы изделия и особенностей печи.

Себестоимость за 1кг 63.1р

## Преимущества:

- Продукт удобен в использовании
- Возможно использовать различные наполнители (сухие фрукты, орехи, цукаты и пр.), они равномерно распределяются по всему объему изделия не оседая на дно.
- Готовое изделие имеет хороший объем, нежный вкус и аромат
- Смесь экономична в использовании (концентрат 10%).

**Упаковка:** Мешок 15 кг

**Хранение:** 6 месяцев в заводской упаковке. В сухом прохладном месте (не выше 25°C). Плотно закрывать упаковку после каждого использования!

Москва (495) 926 2224

Санкт-Петербург (812) 449 4252

Новосибирск (383) 342 5987

[www.puratos.ru](http://www.puratos.ru)