

# Английский кекс ромовый с ореховой начинкой

*Концентрированная смесь для приготовления традиционного английского кекса с различными наполнителями.)*



**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.

**Рекомендуемая рецептура:**

Смесь «Изи Пламкейк» - 89,11гр  
Мука пшеничная – 178,22гр  
Масло растительное – 151,49гр  
Сахар – 178,22гр  
Яйца – 178,22гр  
Вода – 44,6гр  
Ароматизатор-2,08гр  
Изюм мытый- 89,11гр

**Ореховая начинка 128 гр**

Арахис - 59,7 гр  
Сахарная пудра - 39,21гр  
Белок - 15,15 гр

**Штрезельная крошка 87,5 гр**

Мука пшеничная вс - 31,19 гр  
Сахар песок - 31,19 гр  
Маргарин 82% - 15,6 гр

**Преимущества:**

- Продукт удобен в использовании
- Можно 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!

**Способ приготовления:**

Все ингредиенты, кроме изюма, вносятся в миксер и перемешиваются на медленной скорости 5-6 минут, в конце замеса добавляются изюм и перемешиваются 1-2 минуты.

Дозируем часть теста в формы, выкладываем рецептурное количество ореховой начинки и сверху начинки выкладываем оставшееся количество теста.

Посыпаем массу штрезельной крошкой. Выпекать при температуре 180 – 200°C в течение 25 – 50 минут в зависимости от массы.

**Приготовление начинки**

Взбить белок с сахарной пудрой на высокой скорости в течение 5 минут. После добавить дроблёный обжаренный арахис и перемешать.