

# Английский кекс с цукатами с отделкой цукатами и глазурью «Армони»



*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.

## Рекомендуемая рецептура:

Смесь «Изи Пламкейк» - 111,09г  
Мука пшеничная – 222,19г  
Масло растительное – 188,86г  
Сахар – 222,19г  
Яйца – 222,19г  
Вода – 55,54г  
Цукаты – 111,09г  
Цукаты на отделку – 8,44г

## Гель для отделки 9 г

Армони нейтральный 6,67г  
Вода 3,34г

## **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)

# Английский кекс с цукатами



**Концентрированная смесь для приготовления традиционного английского кекса с различными наполнителями (цукаты, орехи, сухофрукты и пр.)** для 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» - 115,81г  
Мука пшеничная – 231,61г  
Масло растительное – 196,88г  
Сахар – 231,62г  
Яйца – 231,62г  
Вода – 57,9г  
Цукаты – 115,81г

## **Способ приготовления:**

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

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

## **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!