



Смесь «Бисквик Лавандель»

- Смесь для приготовления бисквита с лавандовым вкусом
- Бисквит получается масляным и влажным
- Готовое изделие имеет выраженный аромат лаванды
- Выпечное изделие получается лилового цвета как внутри, так и снаружи
- Оригинальность конечного изделия за счёт цвета и уникальной цветочной ароматики
- Возможность различных вариаций с промочкой бисквита, посыпкой и декорированием, комбинаций с фондами и муссами



Характеристика продукта:

Мелкий сухой порошок без посторонних привкусов и запахов.



Состав продукта: кукурузный крахмал, молочная сыворотка, разрыхлители E450, E500, пшеничный крахмал, сухое обезжиренное молоко, загуститель E415, соль пищевая, ароматизатор «Лаванда», эмульгатор E471, краситель «Бриллиантовый голубой»

Упаковка:

Картонные коробки с полиэтиленовым вкладышем внутри по 12 кг

Условия хранения:

Смеси должны храниться в чистых, хорошо вентилируемых складах при температуре не выше 23°C и относительной влажности воздуха не более 75%

Сроки годности:

9 месяцев со дня изготовления

Рекомендации по использованию:

Рецепт №1 (бисквит). В ёмкость взбивальной машины загружают 106г (10,6%) смеси «Бисквик Лавандель», 210г муки, 270г сахара, 294г яйца, 120г воды и взбивают на высокой скорости в течение 7-10 минут до образования однородной пышной массы, разливают в формы и выпекают при температуре 160-200°C до готовности.

Рецепт №2 (масляный бисквит). В ёмкость взбивальной машины загружают 111г смеси «Бисквик Лавандель» (11%), 213г сахара, 100г воды, 226г муки, 200г растительного масла, 150г яйца и перемешивают в течение 7-10 минут на низкой или средней скорости до образования однородной массы, разливают в формы и отпекают при температуре 170-200°C (в зависимости от массы продукта и используемых форм) до готовности.

