ЄвроПек
НАЙКРАЩА СИРОВИНА
факс: 0332 28 32 18
моб.: 050 338 48 36
info@europek.com.ua
www.europek.com.ua



АСТРІ ПЕК

(ПЕКАРСЬКИЙ ПОРОШОК – РОЗПУШУВАЧ)

ВИРОБНИК: ТОВ "АСТРІ" (Україна).

ЗАСТОСУВАННЯ: комплексний розпушувач для будь-яких видів дріжджового та без дріжджового тіста, при виробництві печива, пряників, тортів, кексів тощо.

ДОЗУВАННЯ: 15-30 г на 1000 г борошна (1,5-3%) та 4% для бісквітів).

СКЛАД: карбонат натрію, фосфат натрію, крохмаль.

СПОСІБ ЗАСТОСУВАННЯ: додавати в сухому вигляді в борошно або крохмаль та перемішати для отримання рівномірної пористості.

ПЕРЕВАГИ:

застосування: швидке та просте приготування печива, пряників, тортів, кексів та інших борошняних кондитерських виробів. Стійкий до заморожування.

якості: має нейтральний смак та аромат, надає виробам пористість та пишність, придатний для діабетиків.

УМОВИ ТА ТЕРМІН ЗБЕРІГАННЯ: в сухому прохолодному місці в закритій упаковці 12 міс.

УПАКОВКА: паперові пакети 10 та 25 кг.

РЕЦЕПТУРА ПРИГОТУВАННЯ ПІСОЧНОГО НАПІВФАБРИКАТУ

Назва сировини	**1-й варіант**	**2-й варіант**	**3-й варіант**
Борошно пшеничне в/г	1000	1000	1000
Маргарин	600	450	555
Розпушувач АСТРІ ПЕК	**15-30**	**15**	**15**
Цукор-пісок	300	360	370
Яйця	50	180	130
Есенція (лимонна, ванільна, ромова)	–	–	4
Сіль	–	–	3
Майонез	–	70	–
Разом	**1965-1980**	**2005**	**2077**
Технологія приготування:	Маргарин, цукор, яйця інтенсивно перемішують до отримання однорідної маси потім додають борошно змішане з розпушувачем, продовжують змішування не більше 1-2 хвилин.	Маргарин з цукром інтенсивно перемішують до отримання пишної маси, потім додають яйця, майонез, продовжують перемішування до отримання однорідної маси. Додають борошно змішане з розпушувачем і продовжують змішування не більше 1-2 хвилин.	Маргарин, цукор, яйця, сіль, есенцію інтенсивно перемішують до отримання однорідної маси потім додають борошно змішане з розпушувачем, продовжують змішування не більше 1-2 хвилин.

Тривалість замісу: 2+6 хв;

Тривалість випікання: 8-10 хв;

Температура випікання: 180-200°С.