



## СП Американ Маффин Концентрат (светлый)

### Концентрированная смесь для производства маффинов

#### Область применения

Используется для производства маффинов, кексов, мягкого печенья и др..

#### Свойства:

- Эталон классического маффина с характерным влажным и «сочным» мякишем;
- Смесь удерживает начинки и шоколадные капли;
- Готовые изделия устойчивы к заморозке;
- Упрощает и ускоряет процесс производства продукции стабильного качества.

#### Состав:

Пшеничная мука, модифицированный крахмал, сахар, эмульгаторы, разрыхлитель, пшеничная клейковина, соль, ароматизатор "ванильный".

#### Базовая рецептура:

Дозировка: 7 - 10 % к массе теста	СП Американ Маффин конц. светлый 1,070 кг
	Сахар .....2,098 кг
	Яйцо .....2,098 кг
	Растительное масло .....1,830 кг
	Мука пшеничная высшего сорта .....1,965 кг
	Вода .....0,94 кг
	Итого .....10,00 кг
Все ингредиенты одновременно перемешать в течение 3 минут на средней скорости	

#### Прочая информация:

Упаковка: Мешок 25 кг

Срок годности: 12 мес

Производитель:

CSM Германия

СиЭсЭм Россия 129626, г. Москва, ул. Маломосковская, д. 22, стр. 1, БЦ «Антарис», офис 222  
Тел.: +7 (495) 669-61-37 Факс: +7 (495) 669-61-38