



Макарон Микс

*Смесь для производства
миндального печенья*

Область применения

Используется для производства традиционного миндального печенья Макарон и полуфабрикатов для других кондитерских изделий..

Свойства:

- Обеспечивает настоящее европейское качество изделий;
- Проста в применении – требуется только добавление воды;
- Широкие возможности использования готовых изделий для декорирования тортов, пирожных;
- Возможно использование в составе полуфабрикатов для тортов, пирожных и других кондитерских изделий.

Состав:

Сахар, пшеничная мука, миндальный порошок, сухой яичный белок, молочный белок, эмульгаторы, глюкозный сироп, сухое обезжиренное молоко, стабилизатор, ароматизатор.

Базовая рецептура:

Дозировка: 100 % к массе теста

Макарон Микс 1 кг
Вода 0,2 кг
Смешать смесь с водой при температуре воды
55-600С, взбивать в течение 4-х минут.
После отсадки на лист возможна отлежка ≈ 20 мин.

Прочая информация:

Упаковка: Мешок 4 кг

Срок годности: 12 мес

Производитель:

CSM Франция

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