

АСТРІ КЕКС



ВИРОБНИК: ТОВ "АСТРІ" (Україна).

ПРИЗНАЧЕННЯ: Суміш для виготовлення так званого „масляного бісквіту”: виробів типа кексів „Магдалена”, „Мафін” чи напівфабрикатів для тортів, тістечок чи пирогів, англійських кексів, що випікаються в формах чи на листах.

ЗАСТОСУВАННЯ: пекарська суміш для виготовлення високоякісних масляних бісквітів.

ДОЗУВАННЯ: згідно рецептури.

СКЛАД: цукор-пісок, пшеничне борошно, концентрат фірми "Martin Braun".

ПЕРЕВАГИ:

застосування: швидке і просте приготування масляних бісквітів, різноманітних кексів з шоколадом та іншими добавками, бісквітів з фруктами, англійських кексів з родзинками та інших борошняних кондитерських виробів. Маса чудово утримує фрукти та інші домішки на поверхні та в середині готових виробів. Можливість розширити асортимент шляхом введення свіжих та заморожених ягід та фруктів, шоколаду, грецького горіха, есенцій (0,5-1,0%), маку, цукатів, конфітурів, начинок Креміум Лісовий горіх, Креміум шоколад, заварного крему АСТРІ Крем, тощо.

якість: виготовлена продукція відрізняється привабливим смаком, ароматом та м'якою скоринкою, внесені фрукти і горіхи під час випікання не сідають на дно.

ТОВ СОЛЕС Україна 02121
м. Київ вул. Автопаркова, 7
тел/факс: +380 44 5631111
+380 44 5631199
+380 44 4920432
+380 44 4920433
+380 44 4920434
e-mail: info@soles.ua
web: http://soles.ua

РЕЦЕПТУРИ КЕКСІВ НА ОСНОВІ СУМІШІ АСТРІ КЕКС

Основний рецепт:

Астрі Кекс 1000г Яйця 300г

Олія 335г Вода 165г

Разом: 1800г

Сировина	Шоколадно-мармуровий	Кавово-коньячний	Пирог лист 60x40
Основний рецепт	500	500	
	Шоколадна маса	Кавова маса	
Основний рецепт	455		
Шокобелла	45		
Астрі Кекс		257	1000
Олія		82	340
Яйця		78	440
Вода			100
Борошно			120
Кава розчинна		10	
Коньяк		42	
Шоколадна вермішель/палети		31	
Заморожені фрукти			1000
Разом, г	1000	1000	3000
Технологія приготування:	Масу приготовлену по основному рецепту змішати з шокобеллою, перемішати до утворення маси одного кольору	Попередньо каву розчинити в коньяку. Потім змішати всі інгредієнти протягом 2-3 хвилин до однорідної маси.	Змішати всі інгредієнти протягом 2-3 хвилин до однорідної маси.
Формування:	На дно форми викласти масу приготовлену по основному рецепту. З кондитерського мішка відсадити паралельні полоски з шоколадної маси	На дно форми викласти масу приготовлену по основному рецепту. Зверху викласти кавову масу	На лист викласти масу, рівномірно розподілити по всій поверхні. Зверху викласти фрукти
Температура випікання, °С:	180	180	180
Час випікання, хв: (вагою 400г)	40-45	40-45	40-50
Декорування:	Нанести малюнок у вигляді решітки з мореглос чіпс та мореглянц ваніль	Нанести малюнок у вигляді зигзагів з мореглянц ваніль	Покрити гелем

Для одержання шоколадного кексу треба до основної рецептури додати Шокобелу в кількості 10-20% від маси тіста.

СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ:

Змішати всі інгредієнти протягом 2-3 хвилин до однорідної маси. Випікати при температурі 180-190°C продовж 15-45 хвилин в залежності від маси виробів.

ТЕРМІН ЗБЕРІГАННЯ: 12 місяців.

ПАКУВАННЯ: паперові мішки вагою 25 кг.

