ООО «Невская пищевая компания»
(ООО «НПК»)
192283, Санкт-Петербург г, Загребский бульвар, д.35/28, кв. 450
ИНН 7816706001 КПП 781601001
ОКПО 75773205
ОГРН 1207800052866
Тел: 8(812)607-69-90 support@kpi4.ru

РЕКОМЕНДАЦИЯ

Комплексная пищевая добавка для производства кондитерских изделий

КПИ «Вафли гонконгские концентрат» - арт. 931000 К

Комплексная пищевая добавка для производства кондитерских изделий КПИ «Вафли гонконгские концентрат», далее **Смесь**, представляют собой специально подобранную смесь высококачественных компонентов, которая позволяет упростить технологический процесс, гарантирует стабильно высокое качество готового продукта.

Приготовление гонконгских вафель:

Расход Смеси: 1,0кг на 7,5- 8,5кг теста

Смесь и остальные сухие ингредиенты по рецептуре добавить в воду комнатной температуры, тщательно размешать при помощи венчика, добавить масло (растительное, размягченное сливочное и др.) и ещё раз перемешать. Возможно также дополнительно добавить мак, орешки, специи и т.д.

Выпекать на предварительно разогретой поверхности при температуре 190 - 200°С в течение 3,5 – 4,0 минут, в зависимости от желаемой степени зажаренности.

После заполнения смесью поверхности вафельницы в ячейки можно положить кусочки сыра, ветчины и т.д., а также сладкие добавки - кусочки шоколада, конфетки M&M, маршмеллоу, орешки и т.д.

В зависимости от покрытия оборудования жарочную поверхность следует смазывать маслом либо перед каждой выпечкой, либо перед первой выпечкой, либо вообще не смазывать.

Готовое изделие можно посыпать сахарной пудрой, покрыть глазурью и т.д.

Подготовленная разведённая смесь может храниться до 18 часов с момента разведения, в холодильном шкафу при температуре не выше 6°С, избегая контакта с продуктами с резкими и специфическими запахами в герметично закрытой ёмкости

Хранение смеси: Сухие смеси должны храниться в чистых, хорошо вентилируемых помещениях, не зараженными вредителями хлебных запасов и защищенных от прямых солнечных лучей при температуре до 25°С и относительной влажности воздуха не выше 85%.

Срок годности смеси в оригинальной упаковке 12 месяцев со дня производства.

Срок годности смеси после вскрытия упаковки не более 9 месяцев без изменения условий хранения в закрытом пакете.

Возможные базовые рецептуры теста для приготовления гонконгских вафель представлены в приложение 1.

ООО «Невская пищевая компания»
(ООО «НПК»)
192283, Санкт-Петербург г, Загребский бульвар, д.35/28, кв. 450
ИНН 7816706001 КПП 781601001
ОКПО 75773205
ОГРН 1207800052866
Тел: 8(812)607-69-90 support@kpi4.ru

Приложение 1
Базовые рецептуры

Рецептура 1 (вафли гонконгские сытные)

Наименование	Количество, кг
КПИ «Вафли гонконгские концентрат» арт. 931000 К	**1,0**
Мука пшеничная	**2,8**
Сахар	**0,1**
Вода	**3,8**
Масло растительное	**0,3**
Итого:	**8,0**

.***Рецептура 2 (вафли гонконгские сладкие)***

Наименование	Количество, г
КПИ «Вафли гонконгские концентрат» арт. 931000 К	**1,0**
Мука пшеничная	**2,5**
Сахар	**1,2**
Вода	**3,5**
Масло растительное	**0,3**
Итого:	**8,5**

Рецептура 3 (вафли гонконгские шоколадные)

Наименование	Количество, г
КПИ «Вафли гонконгские концентрат» арт. 931000 К	**1,0**
Мука пшеничная	**2,2**
Сахар	**1,2**
Какао порошок	**0,3**
Вода	**3,5**
Масло растительное	**0,3**
Итого:	**8,5**