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 сытные» - арт. 931002
КПИ «Вафли гонконгские шоколадные» - арт. 931003

Комплексные пищевые добавки для производства кондитерских изделий КПИ «Вафли гонконгские сытные» и КПИ «Вафли гонконгские шоколадные», далее **Смесь**, представляют собой специально подобранную смесь высококачественных компонентов, которая позволяет упростить технологический процесс, гарантирует стабильно высокое качество готового продукта.

Приготовление гонконгских сытных и гонконгских шоколадных вафель:

Расход Смеси: 1,0кг на 2,0-2,2кг теста

Смесь и масло (растительное, сливочное размягченное, кокосовое и т.д.) необходимо добавить в воду комнатной температуры, тщательно перемешать при помощи венчика. Можно также дополнительно добавить пряные травы, сахар, мак, орешки 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.

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

После заполнения смесью поверхности вафельницы в ячейки можно положить кусочки шоколада, конфетки M&M, маршмеллоу, орешки, сыр и т.д. Горячие вафли можно свернуть в кулек или трубочку, при остывании они сохраняют свою форму. Далее вафли можно заполнить взбитыми сливками, мороженым и т.д.

Вафли могут быть использованы как в качестве основы начинки, так и в качестве самостоятельного блюда

Из 1,0 кг сухой смеси получается не менее 13 вафель весом приблизительно 130г.

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 бельгийских 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

Наименование	Количество, г
КПИ «Вафли гонконгские сытные» арт.931002 / КПИ «Вафли гонконгские шоколадные» арт.931003	**1000**
Вода	**1000**
Масло растительное	**200**
Итого:	**2200**

.***Рецептура 2***

Наименование	Количество, г
КПИ «Вафли гонконгские сытные» арт.931002 / КПИ «Вафли гонконгские шоколадные» арт.931003	**1000**
Молоко 2,5%-ой жирности	**1100**
Масло сливочное	**150**
Итого:	**1250**

Рецептура 3

Наименование	Количество, г
КПИ «Вафли гонконгские сытные» арт.931002 / КПИ «Вафли гонконгские шоколадные» арт.931003	**1000**
Вода	**950**
Масло растительное	**150**
Итого:	**2100**

Рецептура 4

Наименование	Количество, г
КПИ «Вафли гонконгские сытные» арт.931002 / КПИ «Вафли гонконгские шоколадные» арт.931003	**1000**
Кефир/ Простокваша	**1000**
Масло растительное	**100**
Итого:	**2100**

.

.