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 бельгийские сладкие» - арт. 932001

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

Приготовление бельгийских сладких вафель:

Расход Смеси: 1,0кг на 1,8- 1,9кг теста

Смесь и масло (растительное, размягченное сливочное, кокосовое и т.д.) необходимо добавить в воду комнатной температуры, тщательно перемешать при помощи венчика. Можно 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.

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.

Из 1,0 кг сухой смеси получается не менее 16 вафель весом приблизительно 90г.

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 бельгийские сладкие» арт. 932001	**1000**
Вода	**700**
Масло растительное	**200**
Итого:	**1900**

.***Рецептура 2***

Наименование	Количество, г
КПИ «Вафли бельгийские сладкие» арт. 932001	**1000**
Молоко 2,5%-ой жирности	**800**
Итого:	**1800**

Рецептура 3

Наименование	Количество, г
КПИ «Вафли бельгийские сладкие» арт.932001	**1000**
Молоко 2,5%-ой жирности	**700**
Масло сливочное	**150**
Итого:	**1850**

Рецептура 4

Наименование	Количество, г
КПИ «Вафли бельгийские сладкие» арт.932001	**1000**
Кефир/ Простокваша 2,5%-ой жирности	**750**
Масло растительное	**150**
Итого:	**1900**