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 «Пончики» - арт. 933003

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

Подходят для приготовления во фритюре и в выпечных аппаратах

Расход Смеси для приготовления пончиков во фритюре: 1,0кг на 1,53- 1,55кг теста

Расход Смеси для приготовления пончиков на выпечном аппарате: 1,0кг на 1,7-1,75кг теста

Пончики во фритюре:

Смесь добавить в воду комнатной температуры, тесто размешать миксером до однородной массы, одну минуту при низкой скорости и две – три минуты при высокой скорости. Дать отлежаться тесту минут 10 - 15. Жарить пончики в разогретом до 185 -195°С фритюре.

При использовании фритюрницы полуавтомат или ручного дозатора и при обязательном условии использования двойного переворота количество воды можно увеличить до 0,75л на 1,0 кг сухой смеси.

Пончики выпечные:

Смесь и масло добавить в воду комнатной температуры, тщательно перемешать при помощи венчика. Воду можно частично или полностью заменить молоком, сывороткой, кефиром 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 начинить кремом/ джемом, 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 выпечных и фритюрных пончиков представлены в приложении 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

Фритюрные пончики

Рецептура 1

Наименование	Количество, г
КПИ «Пончики» арт.933003	**1000**
Вода	**530**
Итого:	**1530**

Выпечные пончики

.Рецептура 2

Наименование	Количество, г
КПИ «Пончики» арт.933003	**1000**
Молоко 2,5%-ой жирности	**650**
Масло сливочное	**100**
Итого:	**1700**

Рецептура 3

Наименование	Количество, г
КПИ «Пончики» арт.933003	**1000**
Вода	**650**
Масло растительное	**50**
Итого:	**1700**