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 «Корндоги» - арт. 934002

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

Приготовление корндогов:

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

Смесь необходимо добавить в воду комнатной температуры, тщательно перемешать при помощи венчика. Воду можно частично или полностью заменить молоком, сывороткой, кефиром и т.д. В тесто дополнительно можно добавить до 100г масла, а также по вкусу пряные травы, сахар, мак, орешки и т.д.

В качестве «начинки» можно использовать сосиски или любые колбасные изделия (длина и ширина колбасных изделий должна соответствовать используемому оборудованию), либо фруктовые заготовки типа яблок, бананов и т.д. «Начинку» обязательно следует либо подсушить, либо обвалять в муке или крахмале.

Выпекать на предварительно разогретой поверхности при температуре 190 - 200°С в течение 4,0 – 4,5 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.

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 корндогов 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 «Корндоги» арт.934002	**1000**
Вода	**1000**
Итого:	**2000**

.Рецептура 2

Наименование	Количество, г
КПИ «Корндоги» арт.934002	**1000**
Молоко 2,5%-ой жирности	**1000**
Масло сливочное	**100**
Итого:	**2100**

Рецептура 3 (сладкие)

Наименование	Количество, г
КПИ «Корндоги» арт.934002	**1000**
Вода	**1000**
Сахар	**100**
Итого:	**2100**

Рецептура 4

Наименование	Количество, г
КПИ «Корндоги» арт.934002	**1000**
Вода	**900**
Итого:	**1900**