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 «Блины»

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

Приготовление блинов:

Расход Смеси: 1,0кг на 2,2- 2,3кг теста

Смесь и масло необходимо добавить в воду комнатной температуры, тщательно перемешать при помощи венчика., далее выпекаем блины либо на специальном оборудовании, либо на сковороде.

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 блинов

Рецептура1

Наименование	Количество, г
КПИ «Блины»	**1000**
Вода	**1100**
Масло растительное	**100**
Итого:	**2200**

.Рецептура 2

Наименование	Количество, г
КПИ «Блины»	**1000**
Молоко 2,5%-ой жирности	**1200**
Масло растительное	**50**
Итого:	**2250**