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 «Маффин»-«Шоколад» - арт. 935003

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

Приготовление маффинов:

Расход Смеси: 1,0кг на 1,8кг теста

Воду комнатной температуры и растительное масло взвешивают и помещают в дежу миксера, добавляют необходимое по рецептуре количество **Смеси,** перемешивают при помощи насадки «лопатка» на медленной или средней скорости в течение 4-6 минут. В середине замешивания рекомендуется зачистить стенки и дно дежи с помощью шпателя. При отсутствии миксера допускается смешивание в кастрюле или глубокой миске с помощью венчика в течение 4-6 минут до получения однородной массы. **Не взбивать!**

Для получения маффинов с разными наполнениями в середине замеса можно добавлять мак, кокосовую стружку, изюм (предварительно помытый и подсушенный), шоколадные дробсы, дробсы из белого шоколада и т.п. добавки по желанию.

Готовое тесто раскладывают в бумажные формочки для маффинов (бумажные капсулы) желаемой массы, заполняя их примерно на 2/3 объема. Дозирование можно производить либо с помощью кондитерского мешка (с насадками или без), либо просто раскладывая ложкой. Для точности дозирования лучше использовать весы.

Например, в бумажные капсулы с нижним диаметром 4,5см и высотой 2,6см рекомендуется дозировать по 35 г теста. При этом масса готового маффина составляет в среднем около 30г.

Мягкие гофрированные формочки лучше заранее помещать в специальные противни для маффинов с выемками или при отсутствии противней использовать 2 формочки для одного маффина для лучшего удерживания формы. Плотные формочки с верхней каемкой можно использовать без противней.

Для расширения ассортимента можно также перед выпечкой выкладывать на тестовую заготовку различные свежие или замороженные ягоды (напр. вишню, смородину, чернику и т.д.) или шоколадные дробсы, немного вдавливая их в массу теста, но не погружая полностью. Тогда после выпечки они будут видны на поверхности готового маффина, не выпирая полностью. Крупные ягоды вишни можно порезать пополам.

Подготовленные тестовые заготовки помещают в печь и производят выпечку при температуре 160-170 °С. Время выпечки зависит от массы тестовой заготовки и может составлять в среднем 15-35 минут. Готовность проверяют с помощью зубочистки или деревянной шпажки: погружают их в массу маффина, вынимают и смотрят, не осталось ли жидкого теста. Если шпажка сухая, значит изделие готово. Также ориентируются на цвет поверхности маффина, он не должен быть подгорелым.

При выпечке в печах с конвекцией рекомендуется устанавливать минимальный обдув, если возможно.

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

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 маффинов представлены в приложении 1.

Приложение 1
Базовые рецептуры

Рецептура 1 (без наполнения)

Наименование	Количество, г
Смесь КПИ «Маффин»-«Шоколад» арт.935003	**1000**
Вода	**450**
Масло растительное	**350**
Итого:	**1800**

Рецептура 2 (с изюмом)

Наименование	Количество, г
Смесь КПИ «Маффин»-«Шоколад» арт.935003	**1000**
Вода	**450**
Масло растительное	**350**
Изюм	**180-300**
Итого:	**1980-2100**

Рецептура 3 (шоколадными дробсами)

Наименование	Количество, г
Смесь КПИ «Маффин»-«Шоколад» арт.935003	**1000**
Вода	**450**
Масло растительное	**350**
Мак	**90-180**
Итого:	**1890-1980**

Рецептура 4 (с кокосовой стружкой)

Наименование	Количество, г
Смесь КПИ «Маффин»-«Шоколад» арт.935003	**1000**
Вода	**450**
Масло растительное	**350**
Кокосовая стружка	**180-270**
Итого:	**1980-2070**

.

.