Рецептура

БИСКВИТНЫЙ ПОЛУФАБРИКАТ «ТРАДИЦИОННЫЙ»

длительного срока хранения

Наименование сырья и полуфабрикатов	Массовая доля СВ, %	Расход сырья на 10 кг готовой продукции, г		% к ИТОГО
		в натуре	в СВ	
Мука пшеничная в/с	85,50	3532,0	3019,9	27,5
Сахарный песок	99,85	3454,0	3449,0	26,9
Яйцо куриное пищевое (меланж)	27,00	2180,0	588,6	17,0
Крахмал картофельный	80,00	691,0	552,7	5,4
Комплексный эмульгатор линейки Альфа-Гель/Ин-Кейк*	20,00	255,0	51,0	2,0
Продлитель свежести** арт. 510	90,0	255,0	229,5	2,0
Порошок пекарский***	85,5	113,0	96,7	0,9
Эссенция (ароматизатор)	0,00	44,0	0,0	0,3
Вода	0,00	2324,0	0,0	18,1
ИТОГО:		12847,0	7987,2	100,0
ПОТЕРИ:	6,1			
ВЫХОД:	75,00	10000,0	7500,0	
Расчетная влажность теста, %		37,83		

*Комплексный эмульгатор линейки Альфа-Гель: арт. 010, арт. 100, арт. 120. Комплексный эмульгатор линейки Ин-Кейк: арт. 015, арт. 025, арт. 105, арт. 115, арт. 125, арт. 135, арт. 155,
**Продлители свежести: «Мульти Лонг» арт. 500 – снижает активность воды; «Ультра Лонг» арт. 510 – снижает активность воды + консервант.
***Пекарские порошки: «Аэро Эффект» арт. 311 – порошок изготовлен на основе крахмала; «Аэро Эффект Супер» арт. 322 – на основе пшеничной муки.

Преимущества применения продуктов компании ООО «Русские Ингредиенты»

1. ЭМУЛЬГАТОРЫ:

позволяют снизить себестоимость готовых изделий за счёт:

> снижения дозировки меланжа на 62,4% по сравнению с классической рецептурой, при этом себестоимость снижается на 30,0% при работе на эмульгаторе «Альфа-Гель» арт. 120 и на 31,66% при работе на эмульгаторе «Альфа-Гель МКИ» арт. 100;

> возможности исключить пропитку бисквитов, так как готовые бисквиты с добавлением эмульгаторов получаются очень сочные и мягкие;

> сокращения производственных затрат путем возможности получения бисквитного теста в одну стадию (при работе на сахарной пудре), загружая все рецептурные компоненты в дежу сразу;

> существенного сокращения времени сбивания теста с 30 – 45 мин до 2 – 5 мин, при этом получается однородное, стабильное бисквитное тесто. Благодаря введению в рецептуру эмульгатора готовые изделия имеют хороший объем, равномерную, мелкопористую структуру мякиша. Готовый бисквит имеет более сочный мякиш и остается мягким в течение всего срока годности.

2. ПЕКАРСКИЕ ПОРОШКИ:

> в отличие от соды и аммония не придают готовым изделиям посторонний запах, вкус и цвет;

> начинают работать при выпечке, а не во время сбивания теста, что обеспечивает быстрый и хороший подъем теста в печи;

> сбалансированный состав обеспечивает наилучшее разрыхление и легкую пористую структуру готовых изделий;

> благодаря введению в рецептуру готовые изделия имеют более светлый мякиш.

3. ПРОДЛИТЕЛИ СВЕЖЕСТИ:

> способствуют удержанию влаги в готовых изделиях, тем самым замедляя процесс высыхания и очерствения, сохраняя мягкость и свежесть структуры;

> не требуют растворения в воде перед использованием по сравнению с порошковыми консервантами;

> имеют высокую эффективность за счет равномерного распределения в тесте;

> продлевают срок свежести и мягкости готовых изделий.

Технология приготовления:

1. Загрузить: меланж, продлитель свежести, воду и сахарный песок.
2. Перемешивание (венчик) на медленной скорости до растворения сахарного песка.
3. Внесение эмульгатора, перемешивание на средней скорости.
4. Внесение сухих компонентов: муки смешанной с крахмалом и пекарским порошком.
5. Сбивание (венчик) на максимальной скорости до образования однородного воздушного теста. Продолжительность сбивания устанавливается по достижению рекомендуемого взбиваемого объема теста (см. ниже в табл.) и для каждого типа миксера устанавливается индивидуально (ориентировочно 2–5 мин).
6. Готовую массу разливают по формам, которые предварительно смазывают разделительным агентом «Протект 100Ф» и отправляют на выпечку.

Влажность теста, %	36,0 – 38,0
Взбиваемый объём теста, г/см^3	380 – 450
Температура выпечки (рекомендуемая), °С	195 – 200
Продолжительность (ориентировочно), мин	50 – 55
Влажность готового изделия, %	25,0 ± 2,0

Температуру и продолжительность выпечки рекомендуется подбирать индивидуально в зависимости от используемого на производстве оборудования, вида печи, ее конструкции, степени заполнения, влажности и веса теста в форме.

ООО «НЕОС ИНГРЕДИЕНТС ЗАПАД»
г. Минск, ул. Лазо, д. 16, пом. 47
офис: +375-29-115-20-50

e-mail: zapad@emulgator.ru
www.neos-ingredients.ru
УНП 193341418