



COD: 70812 HIGHER LEVEL



Food Safety

CERTIFICATED

BRC SITE CODE: 1679702 GRADE: A



СУМІШ "МАЇС ПАРТІ"
Mais Party

НАТУРАЛЬНА СУМІШ ДЛЯ ВИПІЧКИ

Натуральна суміш у вигляді порошку, для випічки, професійне використання

Хрусткий і розсипчастий хліб з кукурудзяним борошном і насінням соняшнику. Повітряні кукурудзяні кульки роблять його ще смачнішим і безпомилково унікальним. **Mais Party** ідеально підходить для того, щоб здивувати вибухом смаку, хрусткості, кольору та радості.

СКЛАД: борошно м'яких сортів пшениці типу «0», борошно кукурудзяне (екструдоване) 15% (може містити горіхи), насіння соняшнику 10%, борошно люпину, сухе соняшникове масло, живильний пшеничний глютен, барвник: рослинний екстракт шафрану (*carthamus tinctorius*), ензими (ферменти).

ДОЗУВАННЯ ДЛЯ ХЛІБА:

1:1 (з борошном)

ДОДАВАТИ У ПЕРШИЙ ЗАМІС ДО БОРОШНА

ХАРАКТЕРИСТИКИ

- » 100% чиста етикетка (без хімічних домішок)
- » Без E471-E472
- » З кукурудзяним борошном
- » З міксом насінням і повітряним маїсом
- » Більше хрусткості та смаку
- » Універсальність використання

ХАРЧОВІ ЦІННОСТІ

- » Низький вміст цукру
- » Джерело білка

Харчові твердження стосуються хліба, отриманого з цього продукту, за нашим рецептом.

ВИКОРИСТАННЯ

- » Хрусткий Хліб
- » Крекери
- » Печиво

ЗБЕРІГАННЯ:

12 місяців. Зберігати в прохолодному та сухому місці. Закрити після використання. Температура зберігання: макс. 25°C

ФОРМАТ - УПАКОВКА:

10 кг код 1401 POF - Харчовий мішок (папір)

РЕЦЕПТ ХЛІБА:

ІНГРЕДІЄНТИ

- Борошно м'яких сортів пшениці тип "0" сила W240-270 - 5 кг
- Суміш Mais Party - 5 кг
- Дріжджі пивні свіжі - 300 г
- Сіль - 200 г
- Вода - 6,5 л

ПРИГОТУВАННЯ

Замішуйте борошно, суміш "Маїс Парті", дріжджі та 5,5л води приблизно 5 хвилин на 1-й швидкості тістоміса (спіральний). Перейдіть на 2-гу швидкість, влийте залишок води і на завершення сіль та вимішуйте ще 10 хвилин.

Ферментація тіста: 40 хвилин у контейнері.

Формування: Викладіть тісто на стіл, рясно присипаний пресованою кукурудзою, і наріжте невеликі язички тіста, закрутіть шматочки у бажану форму (класична, равлик, косичка тощо).

Зріст тіста: 50 хвилин у камері при 30°C із вологістю.

Випікання: Випікайте на парі при 210°C протягом 25 хвилин, відкривши парові отвори на 13й хвилині приготування.

РЕЦЕПТ ПЕЧИВА "КАНЕСТРЕЛЛІ":

ІНГРЕДІЄНТИ:

- Вершкове масло - 250 г
- Цукрова пудра - 300 г
- Яйця 2шт - 90 г
- 2 яєчних жовтки - 40 г
- Борошно Фролла - 450 г
- Суміш Mais Party - 150 г

Для декору печива:

- Екструдована кукурудза - за бажанням
- Цукрова пудра - за бажанням

ПРИГОТУВАННЯ:

Змішайте м'яке вершкове масло з цукровою пудрою, а потім додайте яйця і жовтки. Потім додайте борошно та суміш "Маїс Парті". Вимішуйте тісто до однорідності. Накрийте тісто харчовою плівкою і поставте в холодильник мінімум на 3 години. Потім розкачайте тісто і надайте печиву "канестреллі" бажану форму (за традицією це форма квітки). Змочіть верх печива і покрийте екструдованою кукурудзою. Випікати при 180°C не менше 15 хвилин. Діставши печиво з духовки, прикрасьте його цукровою пудрою.