

# МЕЛЛА DuckBut





*Основа для креативных идей в выпечке!*



**Основные компоненты смеси:**

мука пшеничная, сахарная пудра, «МЕЛЛА БИСКВИТ» концентрат.

**Технологические преимущества:**

- быстрый и простой способ получения качественного бисквитного полуфабриката;
- все компоненты дозируются и взбиваются одновременно;
- готовое тесто имеет стабильную консистенцию, что обеспечивает возможность длительной работы с ним.

**Преимущества для потребителя:**

- длительное время сохраняет свежесть;
- хороший объем, мелкая равномерная пористость;
- приятный вкус.

**Бисквит для тортов и пирожных:**

	Рецептура 1	Рецептура 2
МЕЛЛА БИСКВИТ	708,66 кг	738,18 кг
Меланж	425,19 кг	442,93 кг
Вода (холодная)	141,73 л	147,64 л
Итого:	1275,58 кг	1328,75 кг

**Бисквит для рулетов:**

МЕЛЛА БИСКВИТ	703,10 кг
Меланж	562,48 кг
Вода (холодная)	70,31 л
Итого:	1335,89 кг

**Параметры технологического процесса:**

Продолжительность взбивания	10 - 15 мин	10 - 15 мин
Продолжительность выпечки	25 - 30 мин	5 - 10 мин
Температура выпечки	200 - 220 °С	220 - 240 °С

Продолжительность взбивания	10 - 15 мин
Продолжительность выпечки	5 - 10 мин
Температура выпечки	220 - 240 °С

**Примечание:**

- допускается замена меланжа на яичный порошок в соотношении 1:0,287 с добавлением 0,713 литров воды. Рекомендации по взбиванию остаются без изменений.



ООО «ИРЕКС»  
115093, Москва  
ул. Щипок, д. 18, стр. 3  
РОССИЯ  
тел.: +7 495 959-71-39  
959-71-40  
факс: +7 495 959-71-38  
ireks@aha.ru  
www.ireks.ru