

## ТЗОВ «ОЛІМПІУМ»

Юридична та поштова адреса:

вул. Львівська бічна, 4,

с. Сокільники, Пустомитівський район,

Львівська область, 81130, Україна

тел.: +38 032 245-84-21

факс: +38 032 245-84-29

моб. тел.: +38 050 377-94-84

e-mail: [olimpium@olimpium.com.ua](mailto:olimpium@olimpium.com.ua)

[www.olimpium.com.ua](http://www.olimpium.com.ua)



*Добре разом!*

## «OLIMPIUM» LLC

Registered and postal address:

4, Lvivska bichna str.,

Sokilnyky village, Pustomyty district

Lviv region, 81130, Ukraine

tel.: +38 032 245-84-21

fax: +38 032 245-84-29

моб. тел.: +38 050 377-94-84

e-mail: [olimpium@olimpium.com.ua](mailto:olimpium@olimpium.com.ua)

[www.olimpium.com.ua](http://www.olimpium.com.ua)

ТУУ 10.6-39862886-001:2017

# ПОРОШОК ДО ПЕЧИВА «ЛЮКС»

(розпушувач)

**Використання:** для приготування високоякісних кондитерських виробів, еклерів, тістечок із збитими вершками, повітряних тортів, кексів типу «Маффін», масляних бісквітів, різноманітних кексів з будь-якими наповнювачами, швейцарських рулетів

**Спосіб застосування:** порошок попередньо змішують з борошном, після чого додають інші компоненти, згідно рецептури.

**Склад:** крохмаль картопляний, дигідропірофосфат натрію (E 450i), сода харчова (натрій двовуглекислий)

**Дозування:** 0,5 – 3,5 % (5 - 35г на 1кг борошна) в залежності від виду тіста та рецептури можна регулювати кількість порошку.

**Зовнішній вигляд:** сипуча однорідна маса білого кольору без сторонніх присмаків і запахів.

### Тістечко «Еклер»

Борошно в/г	2,750кг
Порошок до печива «Люкс»	0,035кг
Маргарин 82%	0,750кг
Яйця	3,050кг
Сіль	0,050кг
Цукор	0,400кг
Вода	3,500кг
<b>Всього сировини:</b>	<b>10,535кг</b>

### Спосіб приготування:

Налити в ємкість воду, додати сіль, маргарин та довести до кипіння. Поступово засипати борошно ретельно вимішане з розпушувачем, швидко вимішувати до однорідної структури тіста. В заварне тісто t 60-70°C, вимішуючи, додати яйця та вимісити до однорідної структури. Готове тісто відсадити на листи та випікати при температурі 190-250°C в залежності від маси тістової заготовки та типу печі.

### Відсадне печиво

Борошно в/г	4,000кг
Порошок до печива «Люкс»	0,110кг
Маргарин 82%	3,640кг
Цукор-пудра	1,820кг
Яйця	0,910кг
Ванільний цукор	0,020кг
<b>Всього сировини:</b>	<b>10,500кг</b>

### Спосіб приготування:

Маргарин з цукровою пудрою набити до пишної маси та поступово вмшати яйця. Ретельно вимшати борошно з розпушувачем «Люкс», ванільним цукром та на малих обертах міксмашини внести в набиту масу. Готове тісто відсадити на про твіні та випікати при температурі 200-220°C 10-15хв. в залежності від типу печі.

### Відсадне печиво

Борошно в/г	1,500кг
Порошок до печива «Люкс»	0,052кг
Яйця	3,000кг
Цукор-пудра	1,500кг
<b>Всього сировини:</b>	<b>6,052кг</b>

### Спосіб приготування:

Білки набити до консистенції «крута піна», поступово додаючи цукор-пудру. Додати жовтки та злегка вимшати. Акуратно і поступово всипати просіяне борошно перемішане з розпушувачем «Люкс». Тісто викласти у форми на пергамент та випікати 35-40хв. при температурі 180-210°C в залежності від типу печі.

**Енергетична цінність:** 134,8кКал/563,5кДж

**Харчова (поживна) цінність в 100 г продукту:** білки- 0,4 г ; жири – 0,24 г; вуглеводи – 34,9 г

**Строк придатності:** 12 місяців в сухому прохолодному місці в закритих упаковках

**Умови зберігання:** температура не вище ніж 25°C; відносна вологість повітря не вище 75%

**Упаковка:** паперові пакети вагою 5 кг - 1,5%

Юридична адреса:

Адреса потужностей (об'єкта) виробництва:

81652 вул. Гірнична 21, м. Новий-Розділ, Львівська обл.

тел.(03261)202 02