

ТЗОВ «ОЛІМПІУМ»

Юридична та поштова адреса:

вул. Львівська бічна, 4,
с. Сокольніки, 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
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
www.olimpium.com.ua

ТУУ 10.6-39862886-001:2017

ПОРОШОК ДО ПЕЧИВА «ЛЮКС» (розпушувач)

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

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

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
Всього сировини:	10,535кг

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
Всього сировини:	10,500кг

Спосіб приготування:

Маргарин з цукровою пудрою набити до пишної маси та поступово вмішати яйця. Ретельно вимішати 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

ТЗОВ «ОЛІМПІУМ»

Юридична та поштова адреса:

вул. Львівська бічна, 4,
с. Сокильники, 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
www.olimpium.com.ua



«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
www.olimpium.com.ua

Відсадне печиво

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

Спосіб приготування:

Білки набити до консистенції «крута піна», поступово додаючи цукор-пудру. Додати жовтки та злегка вимішати. 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.

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

Продукт може містити сліди алергенів: молочних, соєвих продуктів, насіння сезаму
Алергени у складі продукту виділені жирним шрифтом

Поживна цінність на 100 g(г) продукту:

енергетична цінність: 609,0 kJ(кДж) / 144,8 kcal (ккал)

жири – 0,24 g(г); з них насичені жирні кислоти - 0,03 g(г); вуглеводи – 34,9 g(г), з них цукри – 0,0g(г); білки – 0,4 g(г); сіль – 0,0 g(г)

Маса нетто: 5 kg (кг) € / 1 kg (кг) €

Вид упаковки: паперові багатошарові мішки.

Після відкриття - зберігати у щільно закритій тарі не більше 30 діб

Строк придатності: 12 місяців

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