

## ТЗОВ «ОЛІМПІУМ»

### Юридична та поштова адреса:

вул. Львівська бічна, 4,  
с. Сокільники, Пустомитівський район,  
Львівська область, 81130, Україна  
тел.: +38 032 245-84-24(34)  
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)



## «OLIMPIUM» LLC

### Registered and postal address:

4, Lvivska bichna str.,  
Sokilnyky village, Pustomyty district  
Lviv region, 81130, Ukraine  
tel.: +38 032 245-84-24(34)  
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)

## ПЕЧИВО АМЕРИКАНО З ЧІА ТА ЖУРАВЛИНОЮ



Назва сировини	Кількість, г
<b>Суміш типу «АМЕРИКАНО» класична</b>	0,050
Борошно вищого ґатунку	0,410
Цукор	0,410
Маргарин 82% або масло	0,150
Яйця	0,160
Чіа	0,100
Журавлина	0,150
Всього:	1,380
Кількість заготовок (масою 50 г)	28 шт.
Вага після випічки	1,250

### Технологія приготування

1. Змішати сухі компоненти (**суміш «АМЕРИКАНО» класична**, борошно та цукор) протягом 2-3 хвилин.
2. Додати яйця, маргарин або масло, перемішати до однорідної структури.
3. Додати насіння чіа (насіння чіа попередньо замочити у теплій воді, воду злити) та журавлину.
4. Готовому тісту дати «відпочити» 10-15 хвилин.
5. Відформувати заготовки товщиною 1,0-1,5 см, вагою 50 г.
6. Випікати при t 180°C -190°C протягом 12-13 хвилин.