
Смак та користь

печива з низьким вмістом цукру,
з супер зерновим наповненням.



Zeelandia

• **низький вміст цукру**



• **льон, соняшник,
кунжут, морква,
вівсяні пластівці**

Печиво Диско

Рецептура тіста:

0,350 кг	борошно пшеничне в/г
0,125 кг	маргарин
0,150 кг	Джеммі Лайт Абрикос
0,045 кг	вода
0,001 кг	кориця мелена
0,200 кг	Сідмікс Керрот
0,040 кг	Кукімікс LS

Оздоблення:

0,020 кг	яйце
----------	------

Спосіб приготування:

Тісто: у чаші міксера збити маргарин кімнатної температури. Додати Джеммі Лайт Абрикос, воду та перемішати до однорідної консистенції. Потім додати сухі компоненти та перемішати до однорідної маси.

Покласти тісто на 1 годину до холодильника.

Розкатати тісто товщиною до 4-5 мм на розкатувальній машині. Змастити яйцем.

Нарізати прямокутниками чи ромбами.

Параметри випікання:

Випікати при температурі 170-175°C протягом 15 хв.



- **низький вміст цукру**



- **5 зернових культур - овес, соя, амарант, льон, соняшник**

Печиво Зернове

Рецептура тіста:

0,270 кг борошно пшеничне в/г
0,270 кг борошно пшеничне цільозернове
0,015 кг Красті 15
0,300 кг маргарин
0,050 кг яйця
0,070 кг вода

Наповнювач:

0,500 кг Живі зерна Фрутті

Спосіб приготування:

Тісто: Красті 15 та борошно перетерти з маргарином до однорідної маси, після чого додати яйця та воду. Замісити тісто та додати наповнювач. Розкатати тісто товщиною 4 мм після чого проколоти та нарізати.

Параметри випікання:

Випікати при температурі 190°C протягом 8-10 хв.



- **Фруктовий смак та аромат**



- **5 зернових культур - овес, соя, амарант, льон, соняшник**

Печиво пікантне Фрутті

Рецептура тіста:

0,040 кг	Кукімікс LS
0,450 кг	борошно пшеничне в/г
0,100 кг	борошно пшеничне цільозернове
0,365 кг	маргарин
0,080 кг	Живі зерна Фрутті
0,080 кг	яйця
0,040 кг	цукор

Спосіб приготування:

Тісто: маргарин збити, потім перемішати з яйцем та Живими зернами Фрутті до однорідної консистенції. Змішати сухі компоненти зі збитою масою та замісити тісто. Охолодити. Розкатати тісто товщиною не більше 3 мм, наколоті і відформувати заготовки печива.

Параметри випікання:

Подова піч 180°C.

Ротаційна піч 175°C.

Тривалість випікання: протягом 13-15 хв.



- **фруктовий смак та аромат**



**5 зернових культур -
овес, соя, амарант, льон,
соняшник**

Печиво цільнозернове Фрутті

Рецептура тіста:

0,300 кг	борошно пшеничне в/г
0,050 кг	борошно цільнозернове
0,040 кг	Кукімікс LS
0,125 кг	маргарин
0,200 кг	Живі зерна Фрутті
0,060 кг	вода
0,006 кг	сіль

Спосіб приготування:

Тісто: у чаші міксера збити маргарин кімнатної температури. Додати Живі зерна Фрутті, воду та перемішати до однорідної консистенції. Додати сухі компоненти та перемішати до однорідної маси. Покласти тісто на 1 годину до холодильника. Розкатати тісто товщиною близько 4 мм на розкатувальній машині. Нарізати ромбами.

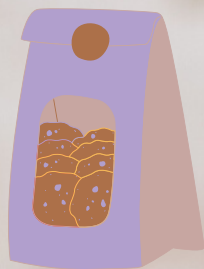
Параметри випікання:

Випікати при температурі 175-180°C протягом 15 хв.

Тривалість випікання: протягом 13-15 хв.



- овочевий смак та аромат



- голозерний овес, сочевиця, зерна гірчиці, цибуля, прянощі

Грісі зернові Веггі

Рецептура тіста:

0,600 кг	борошно пшеничне в/г
0,140 кг	борошно пшеничне цільозернове
0,300 кг	вода
0,080 кг	олія соняшникова
0,030 кг	дріжджі пресовані
0,020 кг	сіль
0,006 кг	Супер Софт
0,400 кг	Живі зерна Веггі

Спосіб приготування:

Тісто: замісити всі інгредієнти згідно рецептури 4 хв. на першій швидкості тістоміси, додати Живі зерна Веггі та вимісити ще 5 хв. на другій швидкості. Дати тісту відлежатись протягом 20 хв. Розкатати тісто товщиною 2 мм та нарізати на заготовки у вигляді "паличок".
Параметри випікання:
Випікати при температурі 200°C протягом 10 хв.

