

# КЕКС «САХАРНЫЙ»

Кекс с влажным мякишем и приятным ароматом. Кекс долго сохраняет влажность и мягкость.



**1** **Замес теста:** Смешать все ингредиенты на миксере на медленной скорости, постепенно добавляя начинку. Длительность замеса 4 минуты.

**Температура теста** 16-20 °С

**Время замеса** 2-6 минут, в зависимости от вида машины.

## Выпечка

Кекс с массой ТЗ= 0,3 кг- 25-35 минут при 175-180°С

**2** **Формование**  
Выложить тесто в форму для выпечки

## Отделка

Дополнительно кекс может быть посыпан лепестками арахиса, термостабильной сахарной пудрой или покрыт покрытием «Профи Кавер», сахарной помадкой или глазурью.

## РЕЦЕПТУРА КЕКСА

Наименование сырья	Норма расхода, кг, на загрузку	Норма расхода, кг, на тонну ГП
Смесь «Лейту Бисквит 5%»	47,00	28,29
Мука пшеничная в/с	400,0	240,76
Сахарный песок	340,00	204,64
Масло растительное	250,00	150,47
Яйцо куриное	308,00	185,38
Начинка «АРТ-марципан»	390,00	234,74
<b>ИТОГО</b>	<b>1735,00</b>	<b>1044,29</b>
<b>ВЫХОД</b>		<b>1000,00</b>

## ИНГРЕДИЕНТЫ LEIPURIN

Наименование	Свойства в изделии
Смесь «Лейту Бисквит 5%»	Упрощает технологию замеса кексового полуфабриката, продлевает его свежесть. Смесь позволяет осуществить экономию яйцепродуктов в рецептуре и заменить маргарин на растительное масло.
Начинка сахарная «Арт-Марципан»	Придает аромат и влажность кексу.

## СОСТАВ ИНГРЕДИЕНТОВ LEIPURIN

Ингредиент	Состав:
Смесь «Лейту Бисквит 5%»	Эмульгатор (E475, E471), носитель (E433), крахмал пшеничный, разрыхлитель (E450, E500), мука пшеничная, соль
Начинка сахарная «Арт-Марципан»	Сахар, вода, маргарин (растительные масла (пальмовое, подсолнечное, модифицированное пальмовое, кокосовое), вода, соль, эмульгаторы E471, соевый лецитин E322; консервант E200, регулятор кислотности E330, краситель E160a, ароматизатор (масло)), загустители E1422, E1414; сухое молоко, картофельная клетчатка, ароматизатор (марципан), соль, регулятор кислотности E330 (лимонная кислота), консервант E202 (сорбат калия), краситель E 160a.

