

# КОЗИНАК



**Идеальная карамельная корочка  
и разнообразие ассортимента вашей выпечки!**

**Насыщенный карамельно-сливочный аромат, красивый золотисто-желтый  
оттенок — финальный штрих, который придаст вашим изделиям не только  
яркий вкус, но и привлекательный внешний вид!**





Тонкое, как кружево, итальянское флорентийское печенье или оригинальный немецкий пирог «Биненштих», украшенный карамелизованными миндальными лепестками, и даже разнообразные виды мюсли — все эти и многие другие изделия вы легко и просто сможете изготавливать на основе нашего продукта **КОЗИНАК!**

**КОЗИНАК** — смесь для производства одноименных изделий, а также для различных сахаристых полуфабрикатов с ярко выраженным карамельным вкусом и ароматом, которая придает выпечке особую хрустящую корочку и приятный золотисто-желтый оттенок.

Использование смеси **КОЗИНАК** в сочетании с обжаренным миндалем, грецкими орехами, арахисом, фисташками, семенами подсолнечника, льна, тыквы, кунжута, изюмом или курагой позволяет без особых усилий расширить ассортимент вашей кондитерской продукции и создавать вкусные батончики, так популярные сейчас у потребителей.

Горячая масса на основе смеси **КОЗИНАК** очень пластична, и ей можно придать любую форму — корзиночек, трубочек, колечек и использовать как основу или украшение для тортов, пирожных и т. д. Полученные изделия можно наполнить кремом, украсить фруктами или ягодами, покрыть шоколадом или помадкой.

Наши идеи и готовые рецептуры помогут вам создавать оригинальные изделия, а также разнообразить вашу выпечку и придать ей привлекательный внешний вид!

#### **КОЗИНАК — преимущества:**

- быстрое и простое приготовление изделий разнообразной формы;
- возможность расширения ассортимента за счет добавления в рецептуру миндальных лепестков, тыквенных семечек, сушеного винограда, различных семян (кунжута, льна, подсолнечника) и т. д.;
- придание готовым изделиям приятного карамельного вкуса и привлекательного внешнего вида;
- возможность использования в технологии заморозки.

# КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ СМЕСИ КОЗИНАК



Наименование сырья и полуфабрикатов	Кол-во, кг
КОЗИНАК	1,00
Дробленые или тонко нарезанные ядра орехов / семян	0,50

Наименование сырья и полуфабрикатов	Кол-во, кг
КОЗИНАК	1,00
ПОСИП СУПЕР / ПОСИП НОВИНКА	1,00

## Параметры технологического процесса:

Температура выпечки:	190–200 °С
Продолжительность выпечки:	4–6 мин (с орехами / кунжутом) 8–15 мин (с ПОСИПАМИ)

## Способ приготовления

Тщательно перемешать с другими ингредиентами, входящими в рецептуру. Массу выложить тонким слоем в формы или на противень.

Изделия выпекают в печах с пароувлажнением или обильно сбрызгивают водой перед выпечкой. Выпеченным неостывшим изделиям можно придать любую форму в виде трубочек, корзиночек, чипсов и т. д. или использовать как основу для тортов, пирожных и т. д. Полученные изделия можно наполнить кремом, украсить различными фруктами и ягодами, покрыть шоколадом или помадкой.



## ОТДЕЛКА ПИРОГОВ

Поверхность посыпать смесью КОЗИНАК и ядрами миндаля жареного резаного (в соотношении 2:1), после чего выпекать пироги при условиях, предусмотренных рецептурой ( $t = 180\text{--}190\text{ }^{\circ}\text{C}$  в течение 30–35 минут).

**Рецептов мюслей существует великое множество! Мы предлагаем свой вариант в виде небольших батончиков на основе сушеной клюквы, изюма, овсяных хлопьев, семян льна, кунжута и ядер подсолнечника с ярко выраженным карамельным вкусом, которые так удобно брать с собой!**

Наименование сырья и полуфабрикатов	Кол-во, г на 1 кг изделия
КОЗИНАК	342,40
ПОСИП СТАНДАРТ	493,05
Клюква сушеная	82,18
Виноград сушеный (изюм)	82,18
Вода	273,92
<b>Итого</b>	<b>1273,73</b>
<b>Выход</b>	<b>1000,00</b>

### Рекомендации по приготовлению:

ПОСИП СТАНДАРТ обжарить при  $t = 170\text{ }^{\circ}\text{C}$  в течение 10-15 минут до золотистого цвета (для подовой печи).

КОЗИНАК и воду довести до кипения, внести предварительно подготовленный ПОСИП СТАНДАРТ, виноград сушеный, клюкву и перемешать.

Выложить массу в силиконовые формы нужного размера (толщина слоя 1,0 см).

Выпекать при  $t = 170\text{--}180\text{ }^{\circ}\text{C}$  в течение 14-18 минут до золотистого цвета (для подовой печи).

Допускаются различные варианты отделки.

