

Технический паспорт

ПОЛУФАБРИКАТ КОНДИТЕРСКИЙ ДЛЯ ВЗБИВАНИЯ

«РосКрем - КЛАССИКА»

ОПИСАНИЕ:

Полуфабрикат кондитерский « РосКрем - КЛАССИКА»- это пастеризованный ароматизированный продукт на растительных маслах, который произведен по новейшей немецкой технологии и не содержит холестерина, ГМО и трансизомеров. «РосКрем - КЛАССИКА» представляет собой кремообразную эмульсию растительного жира и очищенной серебром воды с добавлением стабилизационного комплекса (производство Германия), сахара, соли и ароматизатора (ванилин).

ОБЛАСТИ ПРИМЕНЕНИЯ:

- Прослойки тортов и пирожных
- Украшения тортов, пирожных, десертов, мороженого
- Наполнение эклеров, профитролей, пончиков, вафельных трубочек и т.п.

ОСНОВНЫЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ:

Жирность	26%
Калорийность на 100 г продукта	300 ккал
pH	6,3-7,0
Водоподготовка	Умягченная вода, очищенная серебром
Вкус	Нежный, сливочный, с легким оттенком ванилина, без посторонних привкусов и запахов
Запах	Сладко-сливочный
Цвет	Белый
Увеличение объема при взбивании	в 4,2-4,8 раза в зависимости от вносимых

	компонентов
Скорость взбивания (взбивающего устройства)	Максимальная
Температура взбивания	От +2 °С до +6 °С
Взаимодействие с фондами	Отличное. При внесении фондов коагуляция отсутствует
Способность вбирать сахарный сироп (50 % сахар-50 % вода)	До 75 % от массы сливок
Температура хранения	От 0 °С до +10 °С
Срок хранения при указанной температуре	100 суток (гарантировано) и более