

КРЕМ КОНДИТЕРСКИЙ НА
РАСТИТЕЛЬНЫХ МАСЛАХ
CREAMLINE (КРИМЛАЙН).
МАССОВАЯ ДОЛЯ ЖИРА 26%.

для декора
готовых изделий,
кремов и суфле



Преимущества

При взбивании крем увеличивается в объеме в 3,5-4 раза.

Продукт устойчив к замораживанию и дефростации во взбитом состоянии.

Отлично сохраняет форму на готовом изделии.

После взбивания имеет пышную плотную структуру.

Прекрасно взаимодействует со всеми кондитерскими ингредиентами и молочными сливками.

Имеет чистый белый цвет.

Обеспечивает получение четкого рисунка для декорирования.

Сохраняет стабильность длительное время, не створаживается.

Отлично передает цвет, вкус и запах при работе со стабилизаторами, красителями, пастами и ароматизаторами.

Перевзбитый крем можно восстановить путем добавления жидких сливок.

Для увеличения выхода можно добавить сахарный сироп для промочки до 40% в процессе взбивания.

Вкус:



молочно – сливочный

Цвет:



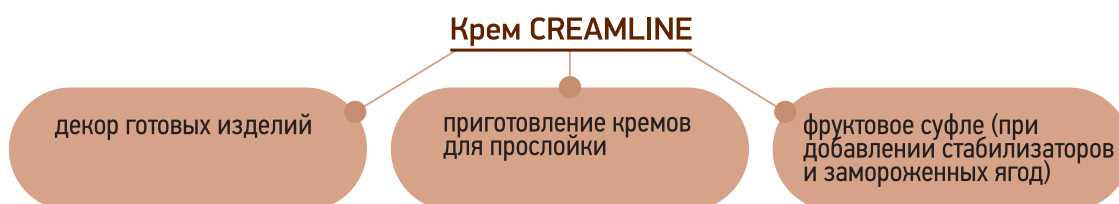
белый



КРЕМ КОНДИТЕРСКИЙ НА РАСТИТЕЛЬНЫХ МАСЛАХ CREAMLINE (КРИМЛАЙН). МАССОВАЯ ДОЛЯ ЖИРА 26%.

для декора
готовых изделий,
кремов и суфле

Назначение



Технология приготовления

Для декора: охладить сливки до температуры +2+4°C, взбить в миксере до однородной пластичной консистенции. При помощи кондитерского мешка и насадок отсадить различные фигуры с сохранением формы.

Для прослойки: уже готовые взбитые сливки перемешать до однородной консистенции с различными наполнителями: вареным сгущенным молоком, конфитюрами, пралине, йогуртами, сметаной, заварными кремами. Благодаря чему получается огромный ассортимент новых кремов.

Для фруктового суфле: уже готовые взбитые сливки соединить со стабилизатором и предварительно измельченными замороженными ягодами, либо только со стабилизатором (если он уже содержит сублимированные ягоды и фрукты). Полученную массу разлить в формы и охладить при температуре +2+4°C в течение 2-х часов.

Состав

Вода, заменитель масла какао нетемпературируемый лауринового типа, сахар, комплексная пищевая добавка (эмульгаторы: E481, моно- и диглицериды жирных кислот; загуститель гидроксипропилметилцеллюлоза, регулятор кислотности E339ii, эмульгатор E475, регулятор кислотности E331iii, эмульгатор целлюлоза микрокристаллическая, загуститель карбоксиметилцеллюлоза, желатин, антиокислитель E385, загуститель гуаровая камедь, антиокислитель аскорбилпальмитат, глюкоза), декстроза, эмульгаторы: сорбитовый сироп, E435, соль, регулятор кислотности лимонная кислота, ароматизатор.

Пищевая ценность на 100 г. продукта Энергетическая ценность (калорийность):

Жиры – 26,0 г.
Белки – 0,1 г.
Углеводы – 11,3 г.

279,6 ккал/1155,8 кДж

Упаковка

Пакет Tetra Pak 1л., в коробке 12 пакетов.

Условия хранения

Хранить при температуре от 0 °С до +20 °С, при относительной влажности воздуха не выше 75%, вдали от источников тепла. После вскрытия упаковки хранить в холодильнике и употребить в течение 3 суток.

Производитель

ООО «компания СКИТ»

