

Рекомендации по применению сухих смесей
КПИ «Замороженный десерт Классик»
КПИ «Замороженный десерт Стандарт»
для приготовления мягкого мороженого

Ассортимент: «Сливочная», «Клубника», «Фисташка», «Черная смородина», «Дыня», «Шоколад», «Ваниль», «Эксклюзив» и т.д.

Способ применения:

В воду питьевого качества (или молоко, сок и т.д.) внести необходимое количество сухой смеси, перемешать до полного растворения с помощью ложки или венчика. Для облегчения работы фризера расчетную воду (или молоко, сок) желательно охладить.

Полученную смесь загрузить во фризер (желательно выдержать разведённую смесь перед заливкой во фризер в течение 10-15 минут).

В зависимости от марки используемого фризера через 15 – 30 минут мягкое мороженое будет готово.

Если предполагается изготовление закалённого мороженого, предпочтительно подвергнуть готовое мягкое мороженое шоковой заморозке.

Разведённая смесь может храниться не более 18 часов в холодильном шкафу при температуре не выше 6°С, избегая контакта с продуктами с резкими и специфическими запахами в герметично закрытой ёмкости

Расход сухой смеси для приготовления мороженого:

1кг сухой смеси растворить в **2,8 - 3,0л** воды (или молока, сока, йогурта и т.д.)

Жирность готового мороженого:

В зависимости от вида мороженого при разведении сухой смеси водой жирность готового продукта составляет 2,8 – 4,5%, в случае смеси Йогурт Классик жирность замороженного десерта составит 1,4%.

Хранение смеси: Сухие смеси должны храниться в сухих прохладных помещениях при температуре до 25°С и относительной влажности воздуха не выше 85% не более 12 месяцев со дня выработки.

Рекомендации по применению сухих смесей
КПИ «Замороженный десерт Классик»
КПИ «Замороженный десерт Стандарт»
для приготовления коктейлей

Предназначены для приготовления молочных коктейлей на предприятиях общественного питания.

Ассортимент: «Сливочная», «Клубника», «Фисташка», «Черная смородина», «Дыня», «Шоколад», «Ваниль», «Эксклюзив» и т.д.

Способ применения:

В охлажденную воду питьевого качества (или молоко, сок, нектар и т.д.) внести необходимое количество сухой смеси, перемешивать до полного растворения с помощью ложки или венчик.

Полученную смесь залить во фризер и далее приготавливать в соответствии с инструкциями к фризеру.

Коктейли также можно приготовить с использованием только миксера / шейкера.

Для приготовления коктейлей с использованием миксера/ шейкера полученную смесь взбивать 2 - 5 минуты.

Коктейль увеличивается в объёме в 1,5-2 раза (в зависимости от мощности миксера/шейкера, от среды разведения).

Для улучшения вкуса готового продукта разведённую смесь желательно хорошо охладить. Также, для охлаждения можно добавить лёд.

Взбивание производится непосредственно перед употреблением.

Подготовленная смесь может храниться до использования не более 18 часов с момента разведения в холодильном шкафу при температуре не выше 6°C, избегая контакта с продуктами с резкими и специфическими запахами в герметично закрытой ёмкости.

Не рекомендуется взбивать смесь в закрытой ёмкости.

Расход сухой смеси:

1кг сухой смеси растворить в **5,0 л** воды (или молока, сока и т.д.), данная пропорция позволит получить, в зависимости от среды разведения и степени взбивания, 7,0-10,0л готового коктейля.

Хранение смеси: Сухие смеси должны храниться в сухих прохладных помещениях при температуре до 25°C и относительной влажности воздуха не выше 85% не более 12 месяцев со дня выработки.