



Сметанный продукт для взбивания

Улучшенная консистенция

ИДЕЯ ПРОДУКТА

Сметанный продукт, используемый в кондитерской промышленности для изготовления крема для тортов должен обладать рядом свойств:

- быть очень густым;
- хорошо взбиваться;
- сохранять свою структуру после взбивания.

Не всякий густой сметанный продукт может взбиваться и сохранять структуру после взбивания. Это зависит от состава стабилизатора, используемого при производстве продукта. Компоненты, из которых состоит стабилизатор, должны не только обеспечить все перечисленные требования, но и быть устойчивыми к механическому воздействию и повышению температуры.

Предлагаем рецептуру сметанного продукта с полной заменой молочного жира с использованием ингредиентов, производимых ГК «СОЮЗСНАБ», которая полностью соответствует требованиям, предъявляемым к такого рода продуктам.

ЭФФЕКТИВНАЯ РЕЦЕПТУРА

Сметанный продукт 25% жирности.

Наименование сырья	Количество, кг
Сливки растительные	996,0
Стабилизатор Гелеон 140 С-К	4,0
Закваски АiВi серии LcLS 30.11 CC, 30.11 CCF	дозировка согласно рекомендации
ИТОГО:	1000,0

ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

Стабилизатор Гелеон 140 С-К

Внесение Стабилизатора Гелеон 140 С-К в сметанный продукт позволяет получить густую и плотную консистенцию. Входящие в состав Стабилизатора Гелеон 140 С-К модифицированный крахмал и гуаровая камедь имеют повышенную стабилизирующую и загущающую способность. Кроме того, использование Стабилизатора Гелеон 140 С-К решает проблему со взбиванием сметанного продукта. В состав стабилизатора входит желатин и молочный белок, которые прекрасно взбиваются, и полученная структура сметанного продукта сохраняется после взбивания. Молочный белок обогащает сметанный продукт белком, придает плотную, густую структуру, улучшает вкус сметанного продукта, делая его более насыщенным, молочным, нивелируя привкус растительных жиров.

Закваски АiВi серии LcLS 30.11 CC, 30.11 CCF

Использование мезотермофильных Заквасок АiВi серии LcLS 30.11 CC, 30.11 CCF в готовом продукте дает густую, плотную консистенцию с характерным кисломолочным ароматом.

Наличие термофильного стрептококка придает сметанному продукту очень плотную, густую консистенцию, что актуально при производстве молокосодержащего продукта.

ТЕХНОЛОГИЯ

При использовании Стабилизатора Гелеон 140 С-К не требуется внесения изменений в стандартный технологический процесс.

Стабилизатор вносится в нормализованные сливки в потоке, при температуре 20 – 40°C и выдерживается 20 – 30 минут. Далее процесс протекает по технологии производства сметанного продукта.



ОПЫТ ПРИМЕНЕНИЯ

Производство сметанного продукта по предлагаемой рецептуре внедрено на многих предприятиях отрасли.

По отзывам производителей, в сметанном продукте со Стабилизатором Гелеон 140 С-К консистенция плотная, густая, насыщенный молочный вкус, хорошая взбиваемость и стойкость структуры продукта после применения. В лабораторных условиях при проверке свойств сметанного продукта на взбиваемость нужно добавлять небольшое количество сахара-песка (0,4%).

КОНТАКТЫ

Более подробную информацию и консультацию вы можете получить:

- направив свой запрос Вашему менеджеру;
- оформив запрос на сайтах ГК «Союзснаб»;
- обратившись в Центр технологической поддержки по телефону **(495) 937-87-72**.

Больше эффективных рецептов читайте на [тематическом сайте Гелеон™](#)