ООО «Невская пищевая компания»
(ООО «НПК»)
192283, Санкт-Петербург г, Загребский бульвар, д.35/28, кв. 450
ИНН 7816706001 КПП 781601001
ОКПО 75773205
ОГРН 1207800052866
Тел: 8(812)607-69-90 support@kpi4.ru

Рекомендации по применению комплексной пищевой добавки для приготовления мороженого
CremaVera «База для джелато» - «Сливочная» арт. 927401
БЕЗ РАСТИТЕЛЬНЫХ ЖИРОВ

Комплексная пищевая добавка для приготовления мороженого ***CremaVera «База для джелато» - «Сливочная» арт.927401***, далее **База**, представляет собой специально подобранную смесь высококачественных компонентов **без растительных жиров**, которые формируют структуру и консистенцию, гарантирует стабильно высокое качество готового продукта.

Рекомендованное количество Базы:

25 г на 1,0 кг готового продукта жирностью от 15% (из 1кг Базы получается до 40кг готового продукта)

35 г на 1,0 кг готового продукта жирностью 7 - 15% (из 1кг Базы получается до 28кг готового продукта)

Базу и другие используемые сухие ингредиенты, а также пасту (если она входит в рецептуру), необходимо добавить в жидкие компоненты и перемешать до полного растворения при помощи венчика.

Для раскрытия более полного вкуса смесь следует выдержать в течение 15-20 минут. Перед загрузкой во фризер подготовленную смесь необходимо ещё раз перемешать.

База позволяет изготовить мороженое как без пастеризатора, так и с использованием пастеризатора.

В зависимости от марки используемого фризера мороженое готовится 15-20 минут.

Если предполагается изготовление закалённого мороженого, то после выгрузки из фризера мороженое необходимо подвергнуть шоковой заморозке.

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

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

Срок годности смеси в оригинальной упаковке 18 месяцев со дня производства.

Срок годности смеси после вскрытия упаковки не более 12 месяцев без изменения условий хранения в закрытом пакете.

Добавку ***CremaVera «База для джелато»*** можно использовать как для приготовления мороженого ДЖЕЛАТО, так и для приготовления «ролл» мороженого, мягкого мороженого.

Возможные рецептуры для приготовления мороженого приведены в Приложении 1.

ООО «Невская пищевая компания»
(ООО «НПК»)
192283, Санкт-Петербург г, Загребский бульвар, д.35/28, кв. 450
ИНН 7816706001 КПП 781601001
ОКПО 75773205
ОГРН 1207800052866
Тел: 8(812)607-69-90 support@kpi4.ru

Приложение 1

Базовые рецептуры

Рецептура1

Наименование	Количество, г
CremaVera «База для джелато» -«Сливочная»	**35**
Сливки 10,0% жирности	**785**
Декстроза	**50**
Сахар-песок	**130**
Итого:	**1000**

жирность готового мороженого 7,9%

.***Рецептура 2***

	Количество, г
CremaVera «База для джелато» -«Сливочная»	**35**
Молоко 3,2% жирности	**570**
Сливки 33,0% жирности	**220**
Декстроза	**50**
Сахар-песок	**120**
Итого:	**1000**

жирность готового мороженого 9,1%

.***Рецептура 3***

Наименование	Количество, г
CremaVera «База для джелато»-«Сливочная»	**35**
Молоко 2,5% жирности	**300**
Сливки 20,0% жирности	**470**
Сухое обезжиренное молоко	**25**
Декстроза	**50**
Сахар-песок	**120**
Итого:	**1000**

жирность готового мороженого 10,2%

Рецептура 4

Наименование	Количество, г
CremaVera «База для джелато»-«Сливочная»	**35**
Молоко 2,5% жирности	**325**
Сливки 20,0% жирности	**470**
Декстроза	**50**
Сахар-песок	**120**
Итого:	**1000**

жирность готового мороженого 10,2%

Рецептура 5

Наименование	Количество, г
CremaVera «База для джелато» -«Сливочная»	**25**
Сливки 20,0% жирности	**800**
Декстроза	**50**
Сахар-песок	**125**
Итого:	**1000**

жирность готового мороженого 16,0%