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» в ассортименте

Ассортимент: «Пломбир», «Ваниль», «Айс Крим».

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

Рекомендованное количество Базы 70г на 1,0кг 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 базовые 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»	**70**
Молоко 2,5% жирности	**460**
Сливки 20,0% жирности	**320**
Сахар-песок	**150**
Итого:	**1000**

.***Рецептура 2***

Наименование	Количество, г
CremaVera «База для джелато»	**70**
Молоко 2,5% жирности	**770**
Сахар-песок	**160**
Итого:	**1000**

Рецептура 3

Наименование	Количество, г
CremaVera «База для джелато»	**70**
Молоко 2,5% жирности	**320**
Сливки 20,0% жирности	**410**
Декстроза	**50**
Сахар-песок	**70**
Паста вкусовая	**80**
Итого:	**1000**

.***Рецептура 4***

Наименование	Количество, г
CremaVera «База для джелато»	**70**
Молоко 2,5% жирности	**770**
Сахар-песок	**110**
Декстроза	**50**
Итого:	**1000**

Рецептура 5

Наименование	Количество, г
CremaVera «База для джелато»	**70**
Молоко 2,5% жирности	**740**
Сахар-песок	**70**
Декстроза	**50**
Паста вкусовая	**70**
Итого:	**1000**