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

РЕКОМЕНДАЦИЯ

Смеси сухие для приготовления десертов
КПИ «Горячий шоколад»-«Молочный» арт.925010
КПИ «Горячий шоколад»-«Премиум» арт.925020

Смеси сухие для приготовления десертов КПИ «Горячий шоколад», далее **Смесь,** представляет собой специально подобранную смесь высококачественных компонентов, которая формирует органолептические характеристики, структуру и консистенцию, гарантирует стабильно высокое качество готового продукта.

Расход смеси: 100г на 500г готового продукта

Приготовление горячего шоколада с помощью трубки подачи пара кофемашины:

Смесь тщательно перемешиваем с теплым молоком и прогреваем паром на кофемашине. Для перемешивания лучше взять высокий стакан, трубку подачи пара погрузить в смесь и аккуратно довести до кипения. После загущения шоколадного напитка подачу пара следует прекратить. Паровую трубку сразу очистить от шоколада.

Приготовление горячего шоколада в шоколадоварке:

Большое количество шоколада (от 500мл смеси и выше) лучше готовить в специальной машине для горячего шоколада — шоколадоварке. Для перемешивания можно использовать "блендер".

Разведенная смесь заливается в бункер, включается устройство для перемешивания и нагревательный элемент.

Сначала нагреваем смесь с молоком при температуре 80 градусов, выдерживаем при этой температуре 15 -20 минут; когда шоколад загустеет, снижаем ее до 50 - 60 градусов. При постоянном перемешивании и температуре 50-60 градусов шоколад хранится в течение одного дня.

Повторно нагревать охлажденную смесь не рекомендуется. В конце рабочего дня необходимо слить остатки шоколада в отдельную емкость. Машина тщательно моется. Особое внимание следует обратить на кран подачи шоколада. Его необходимо разбирать и промывать каждый день, чтобы избежать засорения.

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 12 месяцев со дня производства.

Срок годности смеси после вскрытия упаковки не более 9 месяцев без изменения условий хранения в закрытом пакете.

.***Базовая рецептура***

Наименование	Количество, г
КПИ «Горячий шоколад»	**100**
Молоко 2,5% жирности	**400**
Итого:	**500**