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 «Замороженный десерт Классик» в ассортименте

Ассортимент: «Сливочная», «Клубника», «Фисташка», «Черная смородина», «Дыня», «Шоколад», «Ваниль», «Банан», «БаблГам», «Зеленое яблоко», «Апельсин», «Ананас», «Малина», «Арбуз», «Йогурт» и пр.

Смеси сухие для приготовления десертов КПИ «Замороженный десерт Классик», далее **Смесь,** представляют собой специально подобранную смесь высококачественных компонентов, которая формирует органолептические свойства, гарантирует стабильно высокое качество готового продукта.

Расход Смеси для приготовления мягкого мороженого: 1,0кг на 3,8- 4,0кг готового продукта

Расход Смеси для приготовления коктейля: 1,0кг на 6,0кг готового продукта (или до 12 литров)

Приготовление мягкого мороженого:

В жидкость (вода, молоко, сок и т.д.) внести **Смесь**, перемешать до полного растворения при помощи венчика.

Для облегчения работы фризера жидкость желательно предварительно охладить.

Для более полного раскрытия вкуса смесь следует выдержать в течение 10-15 минут

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

В зависимости от вида мороженого при разведении сухой смеси водой жирность готового мороженого составляет 4,7 – 4,3%, в случае смеси «Йогурт» - 1,4 %

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

Подготовленная смесь может храниться перед загрузкой во фризер 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

Приготовление коктейлей

В жидкость (вода, молоко, сок и т.д.) внести Смесь, перемешать до полного растворения при помощи венчика.

Далее следуют инструкции для используемого оборудования

Готовый продукт можно приготовить либо с использованием фризера для коктейля, либо с использованием шейкера или миксера.

При использовании шейкера или миксера для улучшения вкуса готового продукта разведённую смесь желательно хорошо охладить.

Взбивание производится непосредственно перед употреблением.

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.

Возможные базовые рецептуры для приготовления мягкого мороженого и коктейлей представлены 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

Мягкое мороженое Рецептура1

Наименование	Количество, кг
КПИ «Замороженный десерт Классик»	**1,0**
Молоко 2,5% жирности	**3,0**
Итого:	**4,0**

Мягкое мороженое Рецептура 2

Наименование	Количество, кг
КПИ «Замороженный десерт Классик»	**1,0**
Вода	**2,8**
Итого:	**3,8**

Коктейль Рецептура 3

Наименование	Количество, кг
КПИ «Замороженный десерт Классик»	**1,0**
Молоко 2,5% жирности	**5,0**
Итого:	**6,0**

Коктейль Рецептура 4

Наименование	Количество, кг
КПИ «Замороженный десерт Классик»	**1,0**
Молоко 2,5% жирности	**2,0**
Вода	**3,0**
Итого:	**6,0**