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 мороженого и молочных продуктов на основе сухого молока КПИ «Премиум» -«Молочно-Сливочная» арт 911218 КРАФТ в домашних условиях

.

Смеси сухие для приготовления десертов КПИ «Премиум», 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 2,75-2,8кг готового продукта
Расход Смеси для приготовления коктейля: 1,0кг на 5,0кг готового продукта (или до 10 литров готового продукта)

Приготовление мягкого мороженого:

В молоко жирностью не менее 3,0% внести необходимое количество сухой **Смеси**, перемешать и взбить на высокой скорости до увеличения в объёмев 2 – 2.5 раза (в зависимости от мощности миксера 2.-4 минуты).

Полученную смесь переложить в потребительскую тару и поместить в морозильную камеру на 3 – 4 часа.

Приготовление коктейлей

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

Готовый продукт можно приготовить 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 8 месяцев без изменения условий хранения в закрытом пакете.

Возможные базовые рецептуры для приготовления мягкого мороженого и коктейля представлены в Приложении 1

Мягкое мороженое Рецептура1

Наименование	Количество, кг
КПИ «Премиум»	**1,0**
Молоко 3,2% жирности	**1,75**
Итого:	**2,75**

Жирность готового продукта 7,3%

Коктейль Рецептура 2

Наименование	Количество, кг
КПИ «Премиум»	**1,0**
Вода	**4,0**
Итого:	**5,0**

Жирность готового продукта 2,9%